
Kaiser®
EH ...., EHK ...
BUILT IN OVEN
EINBAUBACKOFEN
ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ
200°
1200
Avantgarde PLUS
EN USER MANUAL
DE GEBRAUCHSANWEISUNG
RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

DEAR CUSTOMERS,

we thank to you for the acquisition of our technology.

We are convinced that you have made a right choice. This product which satisfies the high quality demands and corresponds to world comprehensive standards realizes your cookeries, and his modern appearance which has been developed by the best European designers will decorate your kitchen splendidly.

We ask you to read the operating instructions before usage thoroughly. The consideration of recommendations protects you from possible inconveniences which can appear as a result of the wrong use of the oven, and allows you to reduce the consumption of electric energy. If the use corresponds to the present operating instructions, the oven will bring you a lot of pleasure for a long time.

Our ovens correspond to the main demands of the security, hygiene and environment protection, according to the directives of the EU which is confirmed with certificates DIN ISO 9001, ISO 1400, according to the norms counting within the frames of the EU, they also correspond to the Gosstandart of Russia, standards of the CIS, which is confirmed with the corresponding certificates.

With the thoughts of a constant improvement of the quality of our ovens the changes in design and equipment which lead only to positive changes of the technical qualities are reserved by the manufacturer.

We wish you an effective use of our oven.

Yours faithfully



OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

We Inform you that our devices which are the object of the present operating instructions are precertain exclusively for the domestic use.

DE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

wir danken Ihnen für den Erwerb unserer Technik.

Wir sind überzeug, dass Sie eine richtige Wahl getroffen haben. Dieses Produkt, das die hohen Forderungen zur Qualität befriedigt und weltumfassenden Standards entspricht, verwirklicht Ihre Kochkünste, und sein modernes Aussehen, das von besten europäischen Designer entwickelt worden ist, wird Ihre Küche prächtig schmücken.

Wir bitten Sie die Bedienungsanleitung vor der Nutzung aufmerksam zu lesen. Die Beachtung von Empfehlungen schützt Sie von eventuellen Unannehmlichkeiten, die als Folge der falschen Nutzung des Backofens auftreten können, und ermöglicht Ihnen den Verbrauch von Elektroenergie zu reduzieren. Der Backofen bringt Ihnen viel Vergnügen auf lange Zeit, wenn der Gebrauch der vorliegenden Bedienungsanleitung entsprechen wird.

Unsere Backöfen entsprechen den Hauptforderungen der Sicherheit, der Hygiene und des Umweltschutzes, laut den Direktiven der EU, was mit Zertifikaten DIN ISO 9001, ISO 1400, entsprechend den im Rahmen der EU geltenden Normen, bestätigt ist, und genauso auch den Anforderungen von Gosstandart in Russland und Standards anderer GUS Länder, was durch die Identifikationszertifikate bestätigt ist.

Mit den Gedanken der ständigen Verbesserung der Qualität unserer Backöfen sind Änderungen bei Design und Einrichtung, die nur zu positiven Veränderungen der technischen Eigenschaften führen, vom Hersteller vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen die effektive Nutzung unseres Backofens.

Hochachtungsvoll

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

Wir Informieren Sie, dass unsere Geräte, die der Gegenstand der vorliegenden Bedienungsanleitung sind, sind ausschließlich für den häuslichen Gebrauch vorbestimmt.

RU

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

благодарим Вас за приобретение нашей техники.

Мы уверены, что Вы сделали правильный выбор. Данный продукт, удовлетворяющий самым высоким требованиям и отвечающий мировым стандартам, позволит Вам легко воплотить все Ваши кулинарные способности, а его современный вид, разработанный лучшими европейскими дизанерами, великолепно украсит Вашу кухню.

Просим Вас внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию и эксплуатации до пуска устройства. Соблюдение содержащихся в ней рекомендаций защитит Вас от возможных неприятностей при неправильной эксплуатации духового шкафа, а также позволит Вам уменьшить расход электроэнергии. Если эксплуатация духового шкафа будет соответствовать настоящей инструкции, наш духовой шкаф будет радовать Вас долгое время.

Наши духовые шкафы полностью соответствует основным требованиям безопасности, гигиены и защиты окружающей среды, согласно директивам Европейского Союза, что подтверждено сертификатами DIN ISO 9001, ISO 1400, в соответствии с настоящими нормами, действующими на территории Европейского сообщества, а также полностью отвечают всем требованиям Госстандарта России и стандартов других стран СНГ, что подтверждается сертификатами соответствия.

С мыслью о дальнейшем повышении технических и эксплуатационных характеристик наших бытовых приборов мы оставляем за собой право на внесение изменений в дизайн и устройство, влияющих только положительно на потребительские качества и свойства продукта.

Желаем Вам эффективного пользования духовым шкафом нашей фирмы.

Уважающий Вас

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

Информируем, что наши приборы, являющиеся предметом настоящей Инструкции, предназначены исключительно для домашнего пользования.

CONTENTS

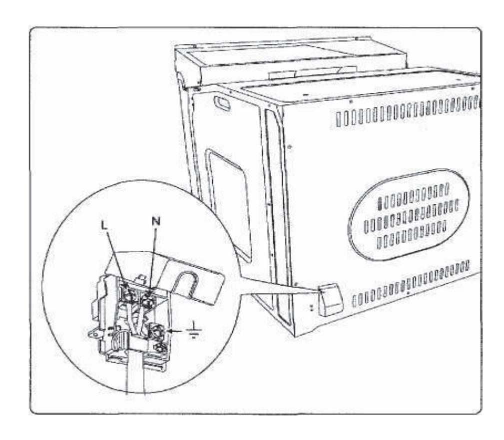
DE

INHALTSVERZEICHNIS

RU

ОГЛАВЛЕНИЕ

INSTALLATION INSTRUCTIONS

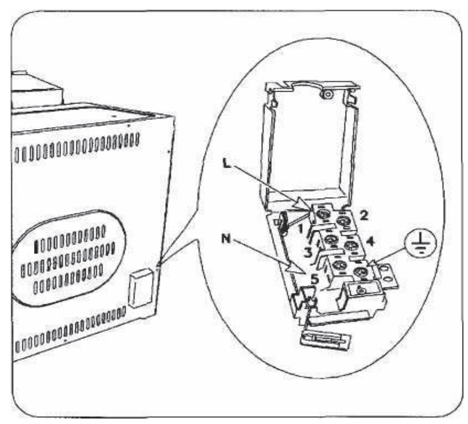


ELECTRICAL CONNECTION

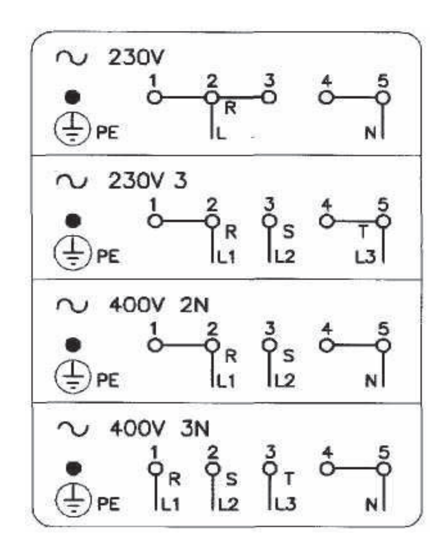
Before connecting the oven to the mains power supply, make sure that:

- The supply voltage corresponds to the specifications on the data plate on the front of the oven.

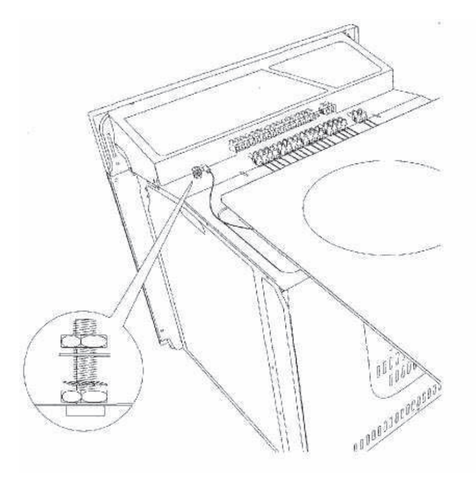
- The mains supply has an efficient ground connection complying with all applicable laws and regulations.



Correct grounding is a legal requirement. If the appliance is not pre-fitted with a power cable and/or plug, use only suitable cables and plugs capable of handling the power specified on the appliance's data plate and capable of resisting heat. The power cable should never reach a temperature 50 °C above ambient temperature at any point along its length.



If the appliance is to be connected directly to mains terminals, fit a switch with minimum aperture of 3 mm between the contacts. Make sure that the switch is of sufficient capacity for the power specified on the appliance's data plate, and compliant with applicable regulations. The switch must not break the yellow-green earth wire. The socket or switch must be easily reachable with the oven fully installed.



Attention! Installation and electrical connection must be made by a qualified expert only.

Attention! The manufacturer declines all responsibility for damage or injury if the above instructions and normal safety precautions are not respected.

FÜR DEN INSTALLATEUR

STROMANSCHLUSS

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

- die Eigenschaften des Stromnetzes mit den Werten auf dem angebrachten Typenschild auf der hinteren Wand des Backofens übereinstimmen;
- das Stromnetz gemäß den geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist.

Die Erdung ist eine notwendige Voraussetzung der Nutzung des Gerätes. Falls der Backofen nicht mit Kabel und\ oder Netzstecker ausgestattet ist, muss geeignetes Material verwendet werden, das der auf dem Typenschild auf der hinteren Wand des Gerätes angegebene Stromaufnahme und der Betriebstemperatur entspricht. Das Kabel darf an keiner Stelle keinesfalls eine Temperatur von über 50 °C erreichen.

Wenn ein direkter Netzanschluss gewünscht wird, muss ein allpoliger Schalter mit Kontaktöffnung von min. 3mm vorgesehen werden, der erlaubt das Gerät vom Netz zu trennen, der den technischen Daten der geltenden Vorschriften entsprechen muss (das gelb-grüne Erdungskabel darf nicht vom genannten Schalter unterbrochen werden). Der Stecker bzw. der allpolige Schalter müssen bei installiertem Gerät problemlos zugänglich sein.

Achtung! Die Montage und Stromnetzanschluss soll nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.

Achtung! Der Hersteller ist nicht haftbar, wenn bei der Installation des Gerätes alle obenangeführten Anweisungen nicht befolgt werden.

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подключением духовки к эл. сети, необходимо убедиться, что

- параметры сети соответствуют данным в табличке на задней стенке духовки,
- эл. сеть заземлена в соответствии с действующими предписаниями.

Заземление является необходимым условием правильной эксплуатации. Если духовка не оборудована кабелем и/или штекером, применяйте только материалы, соответствующие данным, указанным в табличке на задней стенке прибора, которые могут функционировать в рабочем режиме температур. Кабель ни в коем случае не должен нагреваться выше температуры более 50 °C.

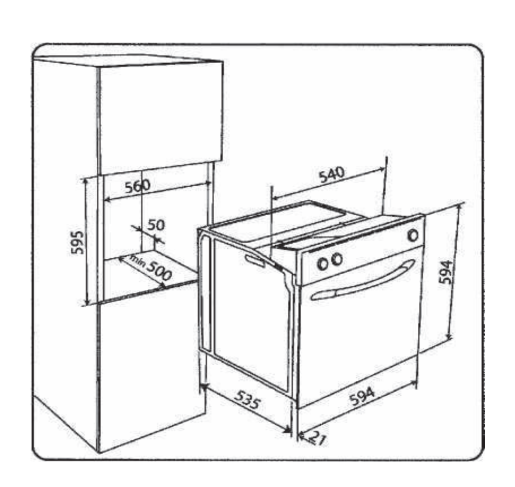
В случае подсоединения непосредственно к эл. сети, необходимо использовать специальный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм, позволяющий отсоединять прибор от сети, соответственно техническим данным действующих предписаний (желто-зеленый кабель заземления не должен прерываться данным выключателем). Штекер или автоматический выключатель на правильно установленном приборе должен быть всегда легко досягаем.

Внимание! Монтаж и подключение духового шкафа должны проводиться только квалифицированным специалистом.

Внимание! Изготовитель не несет никакой ответственности, если при установке прибора не соблюдаются все вышеприведенные предписания.

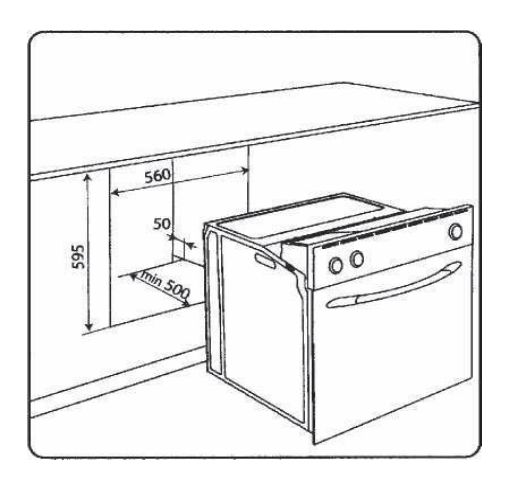


INSTALLATION OF THE OVEN



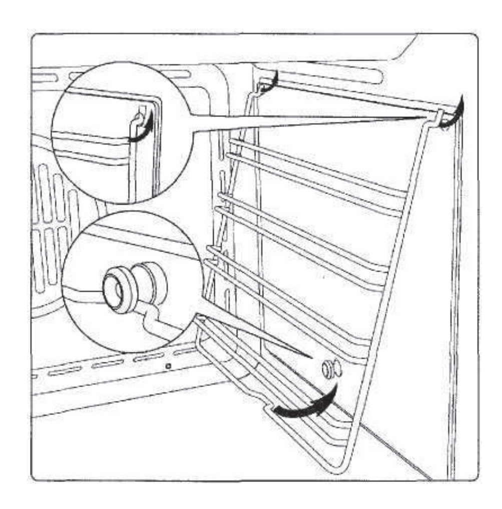
The oven can be installed under a work top or in a cooking column. Figure shows the installation dimensions. Make sure that surrounding materials are heat resistant. Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws and Allen screws provided.

See the accompanying instructions for combining the oven with multi-functional gas or gas-electric cookers.



PREPARATION

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well. To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure.
Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.



Important!!!
As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven. Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes etc.). Do not use chlorine based products, acids or abrasive products to clean the painted surfaces of the oven.



Attention! You must set the time on the clock before you can use the oven.
(See chapter **“Digital clock timer“**).
If the time is not set, the oven will not work!

DE

EINBAU DES BACKOFENS

Der Backofen kann unter einer Arbeitsplatte oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Massen entsprechen. Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert, und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

Für die Kombination des Backofens mit den Gas- oder Gas-Elektrokombikochfeldern siehe beiliegende Anleitungen.

VORBEREITUNG

Vor dem ersten Gebrauch muss der Backofen gründlich mit Seifenwasser gesäubert und anschließend mit klarem Wasser abgewaschen werden. Die mitgelieferten Einhängegitter auf die Seitenwände einbauen und die Gitter und Bleche aufstellen. Den Backofen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen, auf diese Weise werden alle fetthaltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

Wichtig!!!
Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden. Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.). Chlorhaltige Produkte (Bleichmittel u. s. w.) sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der emaillierten Oberflächen

Achtung! Vor dem ersten Gebrauch des Backofens muss die aktuelle Tageszeit eingestellt werden. (siehe Kapitel **„Elektronische Zeitschaltuhr.“**).
Ohne eingestellte Uhr funktioniert der Backofen nicht!

RU

УСТАНОВКА

Духовка предназначена для встройки либо под рабочую поверхность стола, либо в шкаф. Размеры, которыми необходимо руководствоваться при встройке, указаны на рисунке. Мебель должна быть изготовлена из нагревостойкого материала. Духовка должна быть отцентрована по отношению к стенкам мебели и надежно закреплена при помощи поставляемых в комплекте крепежных материалов.

Для комбинации духовки с газовой или газо-электрической поверхностью используйте прикладываемую документацию.

ПОДГОТОВКА

Перед первым пользованием тщательно очистить духовку мыльным раствором и хорошо промыть достаточным количеством воды. Навесить на боковые стенки поставляемые в комплекте лестнички и установить на них решетки и противни. В течение примерно 30 минут прогреть духовку до максимальной температуры, при этом нейтрализуются все жиросодержащие вещества, используемые при производственной обработке изделия, которые могут обусловить появление неприятных запахов при первом приготовлении блюд.

Важно!!!
В качестве меры предосторожности необходимо перед каждой чисткой духовки отключать ее от сети. Не применяйте для чистки кислото- или щелочесодержащих веществ (уксус, сок лимона, соль и т.д.). Ни в коем случае не применяйте также хлоросодержашие средства (отбеливающие и т.д.). Особенно это нужно иметь в виду при чистке эмалированных поверхностей духовок.

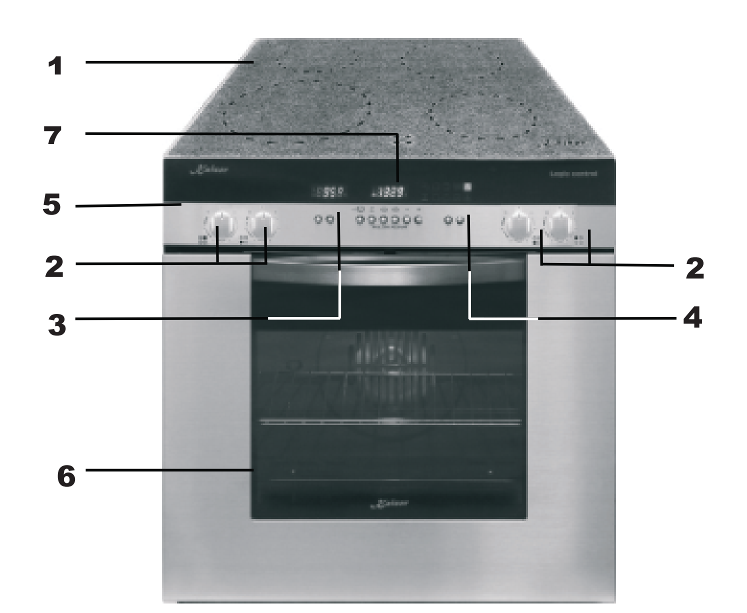


Внимание! Перед первым использованием духовки необходимо выставить текущее время на часах (см. раздел **„Электронное программирующее устройство“**).
В противном случае духовка не будет работать!

BRIEF DESCRIPTION

LOCATION DRAWING

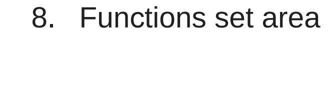
Arrangement of functional assemblies

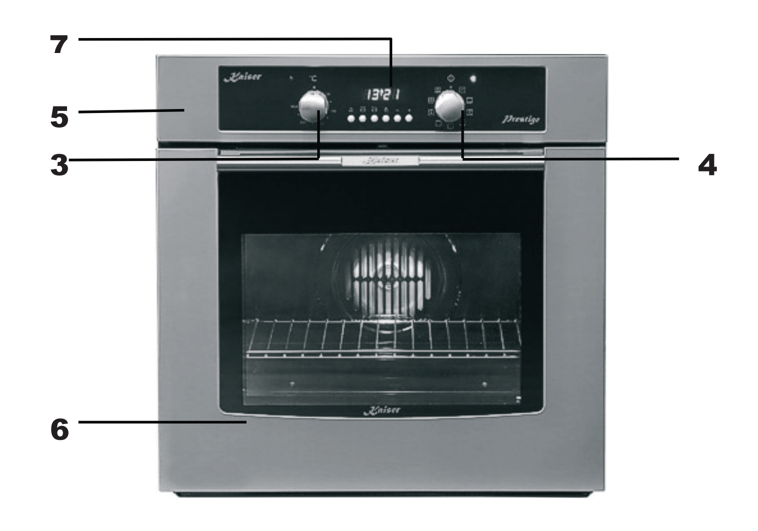


1. Vitroceramic cooking hob

2. Rotary handles of the cooking zones regulator
3. Rotary handles / keys of the oven temperature regulator
4. Rotary handles / keys of the oven operating functions
5. Control panel
6. Oven door
7. Digital clock timer

8. Functions set area







Different control panels are put on different models according to their technical equipment on which the operating elements are arranged sensibly.

KURZBESCHREIBUNG

GESAMTANSICHT

Anordnung von Funktionsbaugruppen

1. Glaskeramik-Kochfeld mit Kochzonen
2. Drehknebel der Kochzonenregler
3. Drehknebel / Tasten des Backofentemperaturreglers
4. Drehknebel / Tasten der Backofenbetriebsfunktionen
5. Bedienblende
6. Backofentür
7. Elektronische Zeitschaltuhr
8. Bereich für Funktioneneinstellungen

Verschiedene Modelle, je nach ihrer technischen Ausrüstung, sind mit verschiedenen Bedienblenden versehen, an denen die Bedienelemente sinnvoll angeordnet sind.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

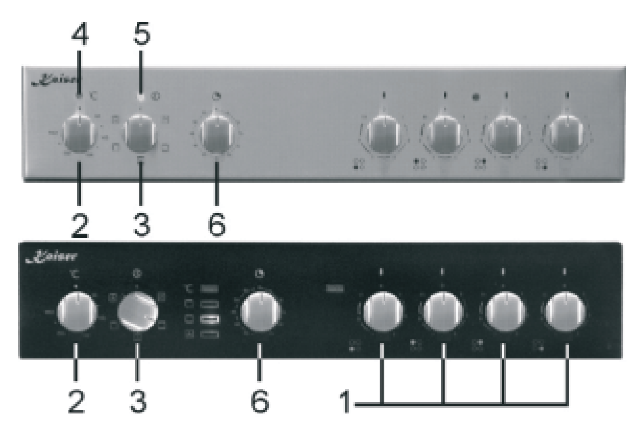
ВНЕШНИЙ ВИД

Примерное размещение функциональных узлов

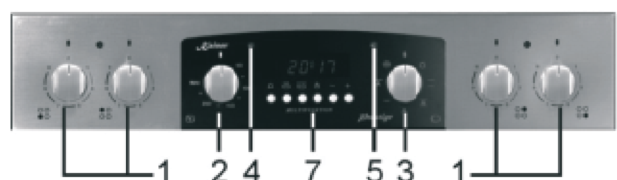
1. Керамическая поверхность с нагревательными полями
2. Ручки / кнопки управления нагревательных полей
3. Ручки / кнопки терморегулятора духовки
4. Ручки / кнопки режима работы духовки
5. Панель управления
6. Дверь духового шкафа
7. Электронное программирующее устройство
8. Область установки функций

Отдельные модели, в зависимости от их технического оборудования, имеют различные панели управления с соответственно размещенными на них элементами управления.

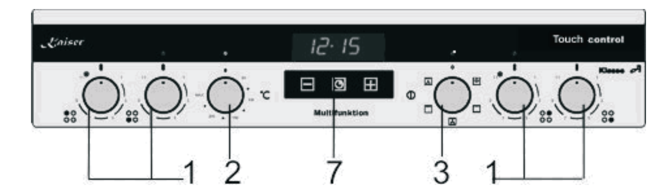
CONTROL PANEL



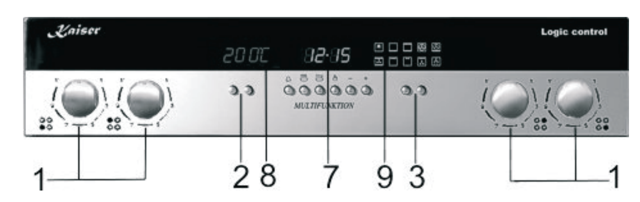
Control Panels of the models Prestige* with Timer



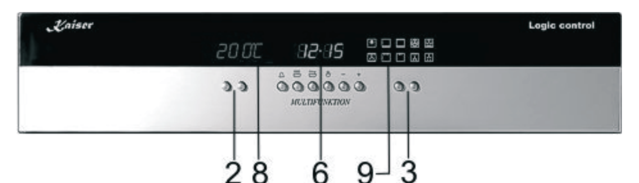
Control panels of the models Prestige* with clock timer



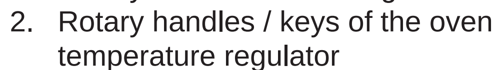
Control panels of the models Touch control* with clock timer with sensor



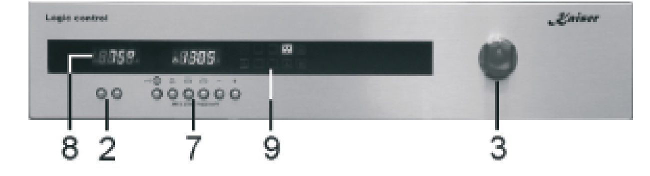
Control panels of the models Logic control* with Digital clock timer



1. Rotary handles of cooking zones
2. Rotary handles / keys of the oven temperature regulator



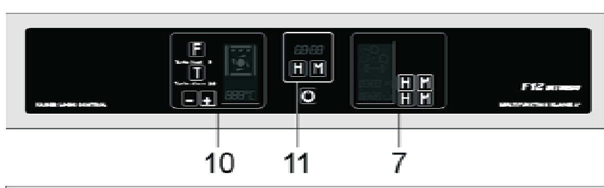
3. Rotary handles / keys of the oven oven operating functions
4. Controlling light ON/OFF (yellow)
5. Oven operation - Controlling light (red)
6. Rotary clutch of the timer
7. Digital time switch clock
8. Temperature indicator
9. Oven function indicator
10. Funktion/ temperature set area

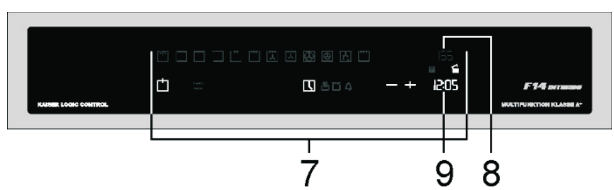


11. Clock setting/ ON-OFF area



Control panels of the models Logic control* with full sensor control





* – electronic time switch clock can be executed differently according to the model. See a precise description in the suitable chapter.

DE

BEDIENBLENDE

Bedienblende von Modellen Prestige*
mit Kurzzeitwecker

Bedienblende von Modellen Prestige*
mit elektronischer Zeitschaltuhr

Bedienblende von Modellen Touch control *
mit elektronischer Zeitschaltuhr mit Sensorbedienung

Bedienblende von Modellen Logic control*
mit elektronischer Zeitschaltuhr

1. Drehknebel der Kochzonenregler
2. Drehknebel / Tasten des Backofentemperaturreglers
3. Drehknebel / Tasten der Backofenbetriebsfunktionen
4. Kontrollleuchte ON/OFF (gelb)
5. Backofenbetrieb - Kontrollleuchte (rot)
6. Drehknebel des Kurzzeitweckers
7. Elektronische Zeitschaltuhr
8. Temperaturanzeige
9. Backofenfunktionsanzeige
10. Bereich für Temperutur-/ Funktioneneinstellungen
11. Bereich für Uhreinstellung, Ein-/ Auschalten vom Backofen

Bedienblende von Modellen Logic control*
mit mit Vollsensorbedienung

* – elektronische Zeitschaltuhr kann je nach Modell unterschiedlich ausgeführt werden. Genaue Beschreibung siehe im entsprechenden Kapitel.

RU

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панели управления моделей Prestige*
с минутником

Панели управления моделей Prestige*
с электронным программирующим устройством

Панели управления моделей
Touch control * с сенсорным электронным программирующим устройством

Панели управления моделей Logic control*
с электронным программирующим устройством

1. Ручки управления нагревательных полей
2. Ручки / кнопки терморегулятора духовки
3. Ручки / кнопки режима работы духовки
4. Контрольная лампа Вкл/Выкл (желт.)
5. Контрольная лампа работы духовки(красн.)
6. Ручка минутника
7. Электронное программирующее устройство
8. Дисплей значения температуры
9. Дисплей функций духовки
10. Область установки температур/ функций
11. Область установки часов, Включение/ Отключение духового шкафа

Панель управления моделей Logic control*
с полным сенсорным управлением

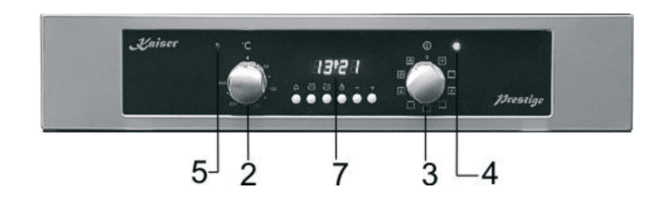
* – электронное программирующее устройство, в зависимости от модели, может быть различным. Точное описание смотрите в соответствующем разделе.



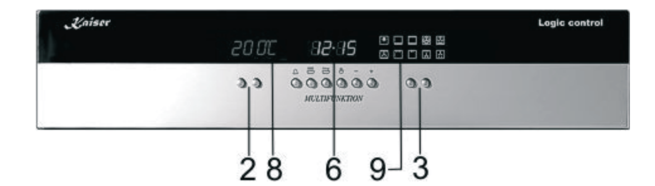
Control Panels of the models Prestige* with Timer



Control Panels of the models Belle Epoque with mechanical timer



Control panels of the models Prestige* with clock timer



Control panels of the models Logic control* with Digital clock timer

1. Rotary handles of cooking zones
2. Rotary handles / keys of the oven temperature regulator
3. Rotary handles / keys of the oven oven operating functions
4. Controlling light ON/OFF (yellow)
5. Oven operation - Controlling light (red)
6. Rotary clutch of the timer
7. Digital time switch clock
8. Temperature indicator
9. Oven function indicator

Logic control
200℃ 12:15
MULTIFUNKTION
2 8 7 9 3 1

* – electronic time switch clock can be executed differently according to the model. See a precise description in the suitable chapter.

DE

Bedienblende von Modellen Prestige*
mit Kurzzeitwecker

Bedienblende von Modellen Belle Epoque
mit mechaniche Zeitschaltuhr

Bedienblende von Modellen Prestige*
mit elektronischer Zeitschaltuhr

Bedienblende von Modellen Logic control*
mit elektronischer Zeitschaltuhr

1. Drehknebel der Kochzonenregler
2. Drehknebel / Tasten des Backofentemperaturreglers
3. Drehknebel / Tasten der Backofenbetriebsfunktionen
4. Kontrollleuchte ON/OFF (gelb)
5. Backofenbetrieb - Kontrollleuchte (rot)
6. Drehknebel des Kurzzeitweckers
7. Elektronische Zeitschaltuhr
8. Temperaturanzeige
9. Backofenfunktionsanzeige

* – elektronische Zeitschaltuhr kann je nach Modell unterschiedlich ausgeführt werden. Genaue Beschreibung siehe im entsprechenden Kapitel.

RU

Панели управления моделей Prestige*
с минутником

Панели управления моделей Belle Epoque
с механическим таймером

Панели управления моделей Prestige*
с электронным программирующим устройством

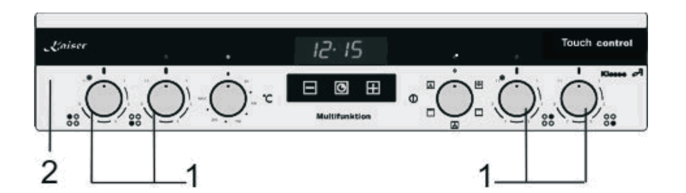
Панели управления моделей Logic control*
с электронным программирующим устройством

1. Ручки управления нагревательных полей
2. Ручки / кнопки терморегулятора духовки
3. Ручки / кнопки режима работы духовки
4. Контрольная лампа Вкл/Выкл (желт.)
5. Контрольная лампа работы духовки(красн.)
6. Ручка минутника
7. Электронное программирующее устройство
8. Дисплей значения температуры
9. Дисплей функций духовки

* – электронное программирующее устройство, в зависимости от модели, может быть различным. Точное описание смотрите в соответствующем разделе.

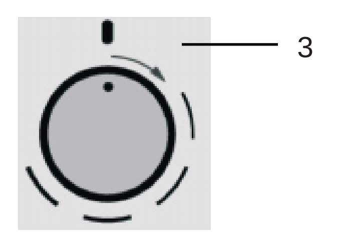
EQUIPMENT

COOKNG ZONES CONTROL



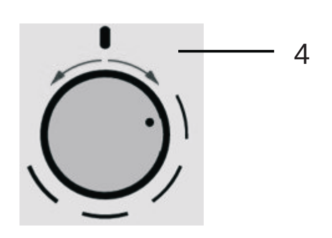
The cooking zones regulation ensues with the help of rotary handles **1** which are set up on the control panel **2** of the oven.

The graphic symbols which are beside the rotary handles of the cooking zones shows which cooking zone the chosen rotary clutch manages.



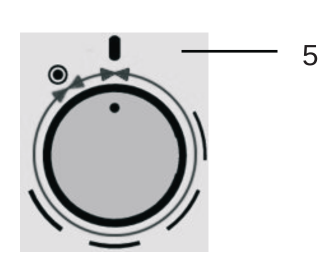
To turn on or regulate a cooking zone do the following:

- Turn the rotary handle clockwise **3**
- Bring the rotary handle to the chosen position **4**.



You can regulate the amount of the heat supply to the dishes fluently within the rotary area.

The double field heating elements are steered by the energy regulators with the integrated switch of the outer field.



You can regulate the amount of the heat supply to the dishes fluently within the rotary area up to symbol **5** only for the inner cooking zone. To turn off the outer field:

- Turn rotary handle clockwise as far as it will go and let go.

By this moment you can regulate the amount of the heat supply to the dishes fluently for both cooking zones (inner and outer).



To turn off the cooking zones **6** bring the rotary handle to position «**0**»

If the control panel of your oven is equipped with rotary handles **Push** (sunk rotary handles), for the control with these rotary handles is necessary:

- Push the rotary handle carefully and let it go

The rotary handle will come out of the control panel

To countersink the rotary handle:

- Push the rotary handle as far as it will go and let go

AUSSTATUNG

KOCHFELDERSTEUERUNG

Die Kochzonensteuerung erfolgt mit Hilfe von Drehknebel **1**, die auf der Bedienblende des Backofens **2** eingerichtet sind.

Die graphischen Symbole, die sich neben den Drehknebel der Kochzonen befinden, zeigen, über welche Kochzone der gewählten Drehknebel verwaltet.

Zum Einschalten oder zur Regulierung einer Kochzone müssen sie wie folgt vorgehen:

- Drehknebel im Uhrzeigersinn drehen **3**
- den Drehknebel in ausgewählte Position bringen **4**

In dem Drehbereich kann man fließend die Menge der Wärmezufuhr zum Geschirr regulieren.

Die Heizelemente mit dem doppelten Feld werden durch den Energieregler, mit dem eingebauten Schalter des Außenfeldes gesteuert.

In dem Drehbereich bis zum Symbol **5** kann man fließend die Menge der Wärmezufuhr zum Geschirr nur von innerem Kochfeld regulieren. Zum Einschalten des Außenfeldes:

- Drehknebel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn umdrehen und loslassen.

Von diesem Moment kann man fließend die Menge der Wärmezufuhr zum Geschirr von beiden Kochfeldern (inneres und äußeres) regulieren

Zum Abschalten beider Kochfeldern **6** den Drehknebel in die Position «**0**» bringen.

Wenn die Bedienblende Ihres Backofens mit Drehknebeln **Push** (versenkbare Drehknebel) ausgestattet ist, ist zur Steuerung mit diesen Drehknebeln nötig:

- den Drehknebel vorsichtig drücken und loslassen.

Drehknebel wird aus der Bedienblende herauskommen.

Um den Drehknebel wieder zu versenken,:

- den Drehknebel vorsichtig bis zum Anschlag drücken und loslasse

ОБОРУДОВАНИЕ

УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ПОЛЕЙ

Управление режимом работы нагревательных полей осуществляется поворотом ручек **1**, установленных на панели управления духового шкафа **2.**

Графические обозначения, установленные рядом с ручками управления нагревательными полями показывают, каким нагревательным полем управляет выбранная ручка.

Для включения нагревательного поля или регулировки мощности нагревательного поля следует:

- повернуть ручку по часовой стрелке **3** .
- установить ручку в избранное положение **4**

В пределах регулятора возможна плавная регулировка количества тепла нагревательного поля.

Нагревательные элементы с двойным полем управляются при помощи регулятора со встроенным выключателем внешнего поля.

В пределах регулятора до знака **5**, возможна плавная регулировка количества тепла только внутреннего поля. Для включения внешнего нагревательного поля:

- ручку повернуть до упора по часовой стрелке и отпустить.

С этого момента, возможна плавная регулировка обоих нагревательных полей (внутреннего и внешнего).

Для отключения обоих полей **6** установить ручку в положении «**0**».

Если Ваша духовка оборудована ручками **Push** (утоплеными в панели), то для управления этими ручками необходимо:

- осторожно нажать на ручку и отпустить ее.

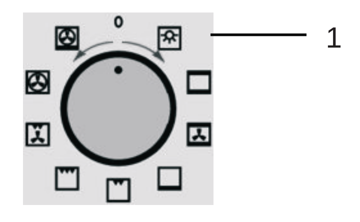
Ручка выйдет из панели.

Для того чтобы вновь утопить ручку:

- осторожно нажать на ручку до упора и отпустить.

MULTIFUNCTION OVEN CONTROL

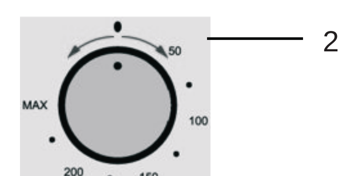
Oven operation functions are steered through turning of the rotary handle **mode of operation 1** and rotary handle **temperature regulator 2** on the control panel **3**.



1

The graphic symbols next to the rotary handles show the chosen operation modes.

To turn off the oven bring the rotary handle operating mode **1** and the rotary handle temperature regulator **2** to position «**0**».



2

For more comfort you can use the **digital clock timer 6**. It enables you to run the oven in an automatical, half automatical or manuel cycle.



Important! The activation of the oven is signalizes by the flashing up of controlling lights in yellow **4** and red **5**.

If the red controlling light lapses it signalizes that the set oven temperature has been reached.

If a cooking recipe advices you to put the meal in a preheated oven, o this after the lapse of the red controlling light.

The red controlling light can also glow when the rotary handle is in the oven inner **allumination** position, but in this rotary handle position the heating element is always off.

If the control panel of your oven is equipped with rotary handles **Push** (sunk rotary handles), for the control with these rotary handles is necessary:

- Push the rotary handle carefully and let it go

The rotary handle will come out of the control panel
To countersink the rotary handle:

- Push the rotary handle as far as it will go and let go

* for models with digital time switch clock

DE

STEUERUNG VON MULTIFUNKTIONS-BACKOFEN

Backofenbetriebsfunktionen werden durch Drehen von Drehknebel **Betriebsart 1** und Drehknebel **Temperaturregler 2** auf der Bedienblende **3** gesteuert.

Die graphischen Symbole neben den Drehknebeln zeigen die gewählten Backofenbetriebarten.

Zum Abschalten des Backofens Drehknebel **Betriebsart 1** und Drehknebel **Temperaturregler 2** in die Position «**0**» bringen.

Für mehr Komfort können Sie die **Elektronische Zeitschaltuhr* 6** benutzen, die ermöglicht den Backofen im automatischen, halbautomatischen und manuellen Zyklus zu betreiben.



Wichtig! Die Einschaltung vom Backofen wird durch Aufleuchten von Kontrolllampen gelben **4** und roten **5** Farben signalisiert.

Wenn die rote Kontrollleuchte erlischt, signalisiert es, dass die voreingestellte Backofentemperatur erreicht worden ist.

Wenn ein Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen hineinzulegen, so ist es nach dem Erlöschen der roten Kontrollleuchte zu tun

Die rote Kontrollleuchte kann auch bei der Einstellung des Drehknebels in der Position **Innenbeleuchtung** des Backofens leuchten, jedoch sind die Heizkörper bei dieser Drehknebelposition immer ausgeschaltet.

Wenn die Bedienblende Ihres Backofens mit Drehknebeln **Push** (versenkbare Drehknebel) ausgestattet ist, ist zur Steuerung mit diesen Drehknebeln nötig:

- den Drehknebel vorsichtig drücken und loslassen.

Drehknebel wird aus der Bedienblende herauskommen.
Um den Drehknebel wieder zu versenken,:

- den Drehknebel vorsichtig bis zum Anschlag drücken und loslassen.

* für Modelle mit elektronischer Zeitschaltuhr

RU

УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ДУХОВОГО ШКАФА

Управление режимом работы духового шкафа осуществляется поворотом ручек выбора **режима работы 1** и **терморегулятора 2** духовки, установленных на панели управления духового шкафа **3**.

Графические обозначения установленные рядом с ручками управления показывают выбранные параметры работы духовки.

Для отключения духовки установить ручки **выбора режима работы 1** и **терморегулятора 2** в положении «**0**».

Для большего комфорта Вы также можете использовать **электронное программирующее устройство* 6**, дающее возможность управлять работой духовки в автоматическом, полуавтоматическом и ручном режимах.



Важно! Включение духовки сигнализируется включением контрольных ламп желтого **4** и красного **5** цветов

После того как Ваша духовка достигнет установленной температуры красная лампа погаснет.

Если кулинарные рецепты рекомендуют ставить блюдо в прогретую духовку, делайте это после выключения красной контрольной лампы.

Контрольная лампа может также светиться в положении ручки **Освещение духового шкафа**, но в этом положении нагревательные элементы всегда выключены.

Если Ваша духовка оборудована ручками **Push** (утопленными в панели), то для управления этими ручками необходимо:

- осторожно нажать на ручку и отпустить ее.

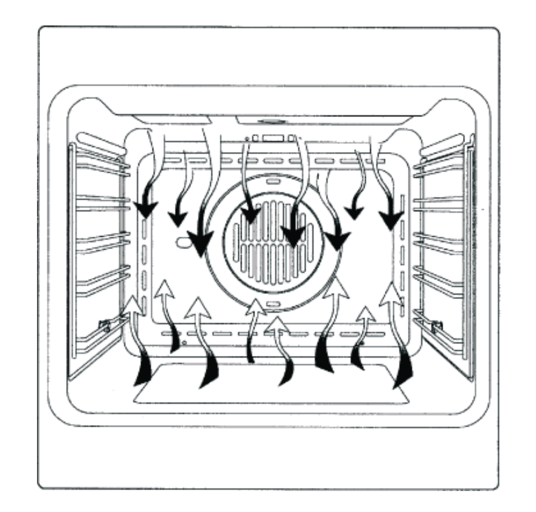
Ручка выйдет из панели.

Для того чтобы вновь утопить ручку:

- осторожно нажать на ручку до упора и отпустить.

* для моделей с электронным программатором

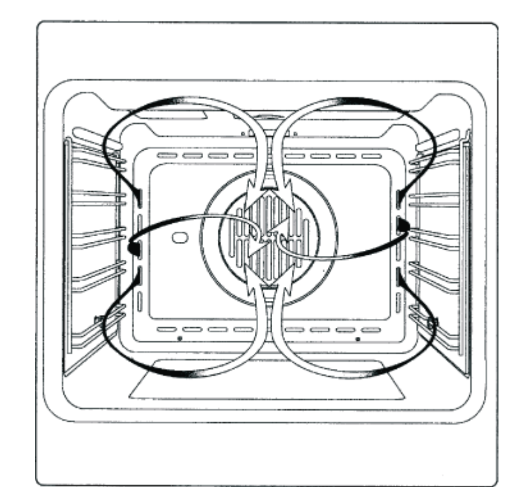
OPERATION FUNCTIONS OF THE OVEN



CONVENTIONAL COOKING



A classical system in which top and bottom heat are used to cook a single dish.
Place the food in the oven only once cooking temperature has been reached, i.e. when the heating indicator goes out.
If you want to increase top or bottom temperature towards the end of the cooking cycle, set the temperature control to the right position. It is advisable to open the oven door as little as possible during cooking.



FAN COOKING

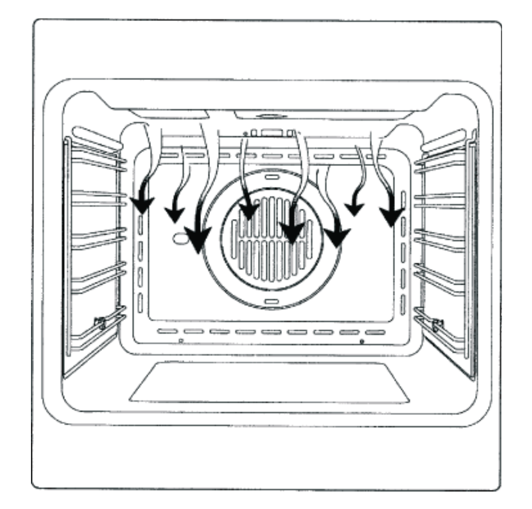


For this type of cooking a fan positioned at the back allows the circulation of hot air inside the oven, creating uniform heat. In this way cooking is more rapid than conventional cooking. It is a suitable method for cooking dishes on more than one shelf, especially when the food is of different types (fish, meat etc.)

DEFROSTING



By selecting one of the fan cooking functions and setting the **temperature regulator** to zero, the fan allows cold air to circulate inside the oven. In this way frozen food can be rapidly defrosted.
It is not essential to pre-heat the oven, but you are adviced to do so when cooking pastries.



GRILL COOKING



This function is used to grill or brown foods.
Place the shelf with the food to be cooked in the 1st or 2nd position from the top.
Pre-heat the oven for 5 minutes. Set the **temperature regulator** to a temperature between 50 °C and 200 °C.

BETRIEBSFUNKTIONEN DES BACKOFENS

KONVENTIONELLES BACKEN

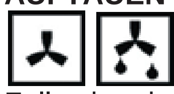
Ein klassisches System, bei dem Unter- oder Oberhitze verwendet werden, die für die Zubereitung nur eines Gerichts geeignet ist.
Die Speisen sollten möglichst eingeschoben werden, wenn der Backofen bereits die vorgegebene Temperatur erreicht hat, das heißt, nach Erlöschen der Kontrolllampe.
Wenn die Unter- oder Oberhitze gegen Ende des Backvorgangs erhöht werden muss, ist der Schalter in die jeweilige gewünschte Position zu bringen. Während des Backvorgangs sollte die Backofentür möglichst wenig geöffnet werden.

UMLUFTBACKEN



Bei dieser Backofenfunktion bringt der Ventilator, der sich im hinteren Backofenteil befindet, heiße Umluft in den Backofen und verteilt diese gleichmäßig, wobei die Zubereitungszeit geringer als beim konventionellen Backen ist. Diese Methode eignet sich zum Garen auf mehreren Einschubhöhen, auch von Speisen unterschiedlicher Art (Fisch, Fleisch usw.).

AUFTAUEN



Falls eine der Umluftfunktionen ausgewählt und der **Temperaturregler** auf Null gestellt wird, führt der Ventilator Kaltluft in den Backofen und fördert das schnelle Auftauen der Tiefkühlkost.
Ein Vorheizen des Backofens ist eigentlich nicht notwendig, aber für Patisserie dennoch empfehlenswert.

GRILLEN



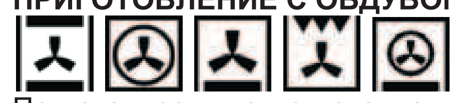
Diese Funktionen werden zum Grillen oder Bräunen von Speisen benutzt.
Der Rost mit der Speise wird in der 1. oder 2. Schiene von oben eingeschoben.
Den Backofen 5 Minuten vorheizen. Den **Temperaturregler** auf Temperaturen von 50 °C bis 200 °C einstellen.

РАБОЧИЕ ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

ОБЫЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

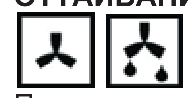
Классическая система, при которой применяется верхний или нижний нагрев, пригодна для приготовления только одного блюда. Блюда должны помещаться в духовку, по возможности, лишь после достижения заданной температуры, т.е. когда погаснет контрольная лампочка.
Если к концу процесса приготовления блюда Вы желаете повысить температуру верхнего или нижнего нагревателя, установите переключатель на соответствующую желаемую функцию. В течение выпекания дверцу духовки рекомендуется открывать как можно реже.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОБДУВОМ



При этом режиме приготовления, находящийся в дальней части духовки вентилятор, осуществляет циркуляцию горячего воздуха, равномерно его распределяя, тем самым сокращая время приготовления по сравнению с обычным приготовлением. Этот метод подходит для одновременного приготовления разных видов блюд (рыба и мясо и т.д.) при разных высотах положения противня.

ОТТАИВАНИЕ



При включенном обдуве и установленном на ноль **терморегуляторе**, вентилятор осуществляет циркуляцию холодного воздуха, обеспечивая тем самым быстрое оттаивание замороженных продуктов.
Предварительный прогрев духовки необязателен, однако при выпечке кондитерских изделий рекомендован.

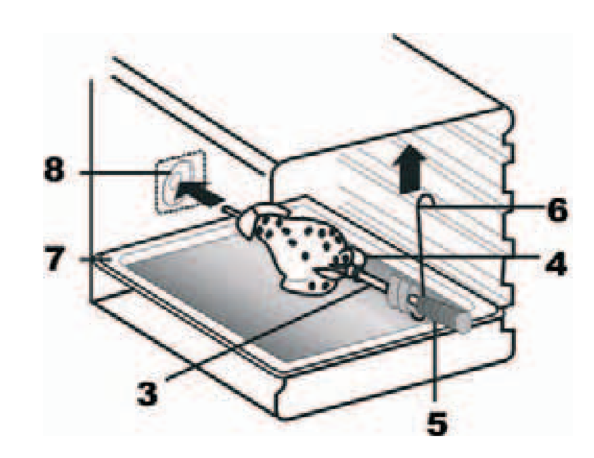
ГРИЛЬ

Этот режим используется для приготовления на гриле или подрумянивания блюд.
Решетка с приготавливаемым блюдом устанавливается на 1-й или 2-й уровень сверху.
Прогреть духовку в течение 5 минут. **Терморегулятор** установить на температуру от 50 °C до 200 °C.

SPIT

Some ovens are completely equipped with stick engine and rotary spit for spit roast. The spit* allows to roast food in the oven rotary. It serves primarily for the roasting of shashliks, fowl, small sausages and similar dishes. The switch on and off of the spit actuation occurs simultaneously with the switch on and off of the Grill functions



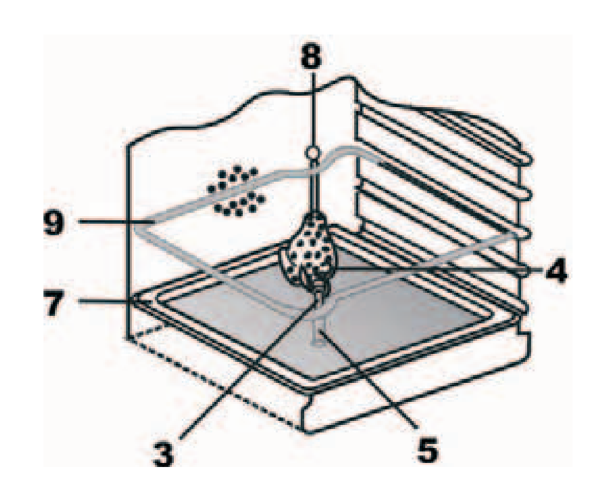


ATTENTION! No separate controlling rotary handle is assigned to the spit on the control panel.

PREPARING OF THE FOOD ON THE SPIT

To do this you have to proceed the following:

- Spear the food on the handle of the spit **3** and fix it on it with the help of forks **4**,
- Screw on handle **5**, when required,
- Arrange the spit frame **9** in height "**II**" in the oven,
- Shift the end piece of the spit **3** into the drive coupling **8**; besides, is to be noted that the spit frame hook intervenes in the groove of the spit clutch metal part,
- Unscrew the handle **5**,
- Shift the metal tray **7** in the oven space by the lowest height and abut the oven door.



To take out food of the oven use the handle 5 implicitly to avoid burns.



COOLING FAN

The cooling fan* is positioned on the upper part of the oven and creates a circle of cooling air on the inside of the furniture and through the door of the oven.It is turned on automatically when the temperature of the outer shell of the oven exceeds 60°C.

By switching on the oven with the thermostat at 200°C the fan starts working after approx.10 min.

It is turned off when the temperature of the outer shell of the oven descends under 60°C.

By switching off the oven with the thermostat at 200°C the fan stops working after approx. 30 min.

DE

DREHESPIESS

Einige Backöfen sind komplett mit Stabmotor und Drehspieß für Spießbraten ausgestattet.
Der Spieß* erlaubt es, Speisen im Backofen rotierend zu rösten. Er dient hauptsächlich zum Rösten von Schaschliks, Geflügel, Würstchen u.ä. Speisen. Die Ein- und Ausschaltung vom Spießantrieb erfolgt gleichzeitig mit der Ein- und Ausschaltung von Grillfunktionen oder .

ACHTUNG! Dem Spieß ist kein separater Steuerdrehknebel an Bedienblende zugeordnet.

GRILLEN AM DREHESPIESS

Um dies zu tun ist wie folgt vorzugehen:

- die Speise auf den Stiel vom Spieß **3** aufspießen und sie darauf mit Hilfe von Gabeln **4** fixieren,
- bei Bedarf den Handgriff **5** aufschrauben,
- den Spießrahmen **9** an der Höhe „**II**“ im Backofen einordnen,
- Das Endstück vom Spieß **3** in die Antriebskupplung **8** hineinschieben; dabei ist zu beachten, dass der Spießrahmenhaken in die Rille des Spießgriffmetallteils eingreift,
- den Handgriff **5** herausschrauben,
- das Blechtablett **7** in den Backofenraum in niedrigster Höhe hineinschieben und die Backofentür anlehnen.

Beim Herausnehmen von Speisen benutzen Sie unbedingt den Handgriff 5, um eine Verbrennung zu vermeiden.

KÜHLVENTILATOR

Der Kühlventilator* befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der Backofentüre. Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C überschreitet.
Wird der Backofen z.B. auf 200°C eingestellt, schaltet sich die Kühlung nach etwa 10 Min ein. Der Ventilator schaltet sich selbsttätig aus, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C unterschreitet.
z.B. Wenn der Backofen nach Betrieb bei 200°C ausgeschaltet ist, schaltet sich die Kühlung nach etwa 30 Min. aus.

RU

ВЕРТЕЛ

Некоторые духовки оборудованы вертелом, приводимым во вращение эл. мотором,
Благодаря вертелу* возможна вращательная обжарка блюд в духовке. Служит главным образом для обжарки домашней птицы, шашлыков, колбасок и других блюд. Включение и выключение привода вертела происходит одновременно со включением и выключением функций гриля или .

ВНИМАНИЕ! Вертел не имеет отдельной ручки управления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Для этого необходимо следующее:

- надеть блюдо на пруток вертела **3** и застопорите блюдо при помощи вилок **4**,
- при необходимости надеть ручку **5** на вертел,
- рамку **9** поставить в духовку на уровень „**II**“,
- конец прутка вертела **3** вставьте в муфту привода **8**, обращая внимание на то, чтобы выемка рамки попала в канавку металлической части держателя вертела,
- выверните ручку **5**,
- вставьте противень **7** на самый низкий уровень духового шкафа и прикройте дверцу.

При вынимании блюда во избежание ожега обязательно использовать ручку 5.

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Охлаждающий вентилятор* находится на верхней части духовки и служит для охлаждения как встроенной мебели, так и самой дверцы духовки. Вентилятор включается автоматически при достижении температуры внешней поверхности духовки 60° С. Например, при установке духовки на 200° С вентилятор включится приблизительно через 10 мин. При понижении температуры внешней поверхности духовки ниже 60° С вентилятор автоматически отключается. Например, после выключения духовки, установленной на 200° С, вентилятор выключится приблизительно через 30 мин.



MECHANICAL TIMER *

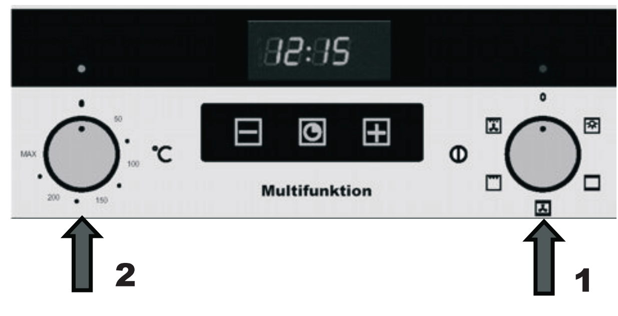
To start using: turn the rotary handle **1** clockwise as far as it will go and then set the wanted time between 0 and 60 minutes.

The machanical Timer cannot steer the oven operation and only serves as a signalling device to remind of the execution.

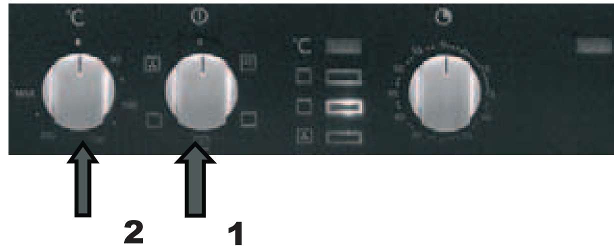


OVEN LIGHT

The oven is equipped with an oven light. The oven light stays active during oven operations. If you want to control your food after preparing it, bring the rotary handle oven operating mode in the light position.



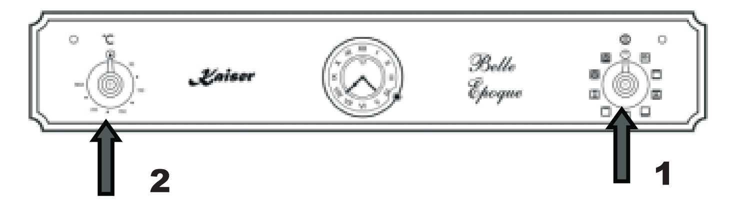
USAGE



You can start the process of baking with a few easy handels.

- Choose the wanted baking function with the rotary handle **1 oven operating** mode.

- Set the wanted temperature with rotary handle **2 temperature regulator**.



The activation of the oven is signalizes by the flashing up of controlling lights in yellow and red.

If the red controlling light lapses it signalizes that the set oven temperature has been reached. Now you can insert the food.

* – if available

DE

RU

MECHANISCHER KURZZEITWECKER *

Um in Betrieb zu nehmen: den Drehknebel **1** bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen, und dann auf die gewünschte Zeit zwischen 0-60 Minuten einstellen.

Der mechanische Kurzzeitwecker kann die den Betrieb vom Backofen nicht steuern und dient nur als eine Signaleinrichtung, die an die Ausführung erinnert.

INNENBELEUCHTUNG

Der Backofen ist mit Innenbeleuchtung ausgestattet. Die Innenbeleuchtung bleibt während des Betriebes vom Backofen aktiv. Wenn Sie nach Zubereitung Ihr Gericht kontrollieren möchten, stellen Sie den Drehknebel **Backofenbetriebsart** in die Position **Licht.**

BENUTZUNG

Zum Backen genügen wenige einfache Handgriffe.

- Gewünschte Backfunktion mit dem Drehknebel **1 Backofenbetriebsart** wählen.

- Gewünschte Temperatur mit dem Drehknebel **2 Temperaturregler** wählen.

Die Einschaltung vom Backofen wird durch Aufleuchten von gelben und roten Kontrolllampen auf der Bedienblende signalisiert.

Wenn die rote Kontrollleuchte erlischt, signalisiert es, dass die voreingestellte Backofentemperatur erreicht worden ist, jetzt können Sie Ihre Speise einschieben.

* – falls vorhanden

МЕХАНИЧЕСКИЙ МИНУТНИК *

Для приведения в действие повернуть ручку переключателя **1** по часовой стрелке до упора, а затем установить на желаемое время в пределах от 0 до 60 минут.
Минутник не управляет работой плиты,а является лишь сигнализатором, напоминающим о выполнении.

ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

Духовка оснащена системой освещения. Свет остается включенным во время работы духовки. Если вы хотите проконтролировать состояние блюда после его приготовления установите ручку **выбора режимов духовки** в положение **Свет**.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

В несколько простых движений Вы можете начать процесс приготовления.

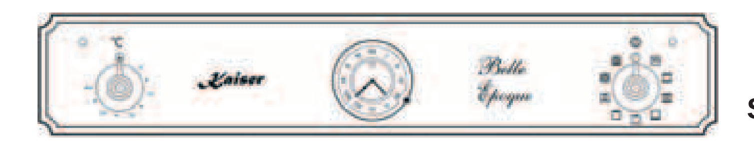
- Ручкой **1 режима работы духовки**, выберите желаемый режим приготовления.

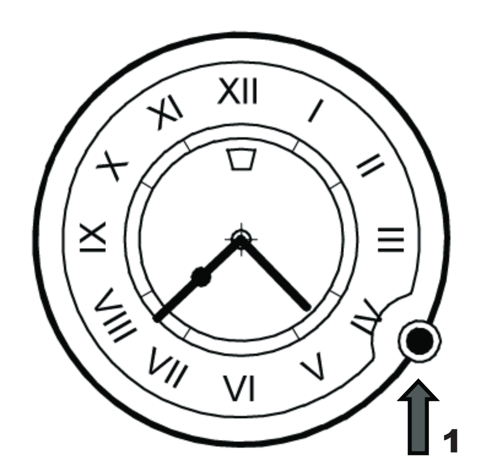
- Ручкой **2 терморегулятора** ,выберите желаемую температуру приготовления.

Включение духовки сигнализируется включением контрольных ламп желтого и красного цветов на панели управления.

После того как Ваша духовка достигнет установленной температуры красная лампа погаснет и Вы можете ставить в нее блюдо, которое хотите готовить

* – если имеется





MECHANICAL TIMER

Setting the clock

To set the current day time:

- Push the rotary switch **1** and turn it counter clockwise.

Setting the end of cooking time

The oven must switch off after the set end time.

Before setting the end of cooking time you have to set the oven **operating function** and the **temperature** (see chapter «**Multifunction oven control**»).

- Pull the rotary switch **1** out, turn it counter clockwise and set the end of preparation.



Important! You should set a time which differs from the current day time.

After the set end time is reached, the alarm will sound and the oven switches itself off.

- Set the oven **operating function** and the **temperature** in the position **0**.

To switch off the alarm tone:

- Turn the rotary switch **1** counter clockwise to position .

For undefined time of cooking, leave the knob in the manual position .

DE

MECHANISCHE ZEITSCHALTUHR

Tageszeiteinstellung

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Den Drehgriff **1** drücken und im gegen Uhrzeigersinn drehen.

Einstellen der Endzeit

Der Backofen muss in eingegebener Endzeit ausgeschaltet werden.

Bevor die Dauer der Gerichtszubereitung eingegeben wird, müssen Sie die **Backofenfunktion** und die **Temperatur** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **»Steuerung von Multifunktionsbackofen«**).

- Den Drehgriff **1** herausziehen, gegen Uhrzeigersinn drehen, und die Endzeit einzugeben.

Wichtig! Sie sollen die Zeit eingeben, die sich von der aktuellen Uhrzeit unterscheidet!

Wenn die eingegebene Endzeit erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird ausgeschaltet.

- Stellen Sie die **Backofenfunktion** und die **Temperatur** in die Position **0** ein.

Zum abstellen des Signaltons:

- den Drehgriff **1** bis zu Stellung gegen Uhrzeigersinn drehen.

Für unbestimmte Garzeiten muss der Drehgriff auf der Stellung Manualbetrieb bleiben.

RU

МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР

Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время:

- Нажмите кнопку переключателя **1** и поверните против часовой стрелки.

Установка времени окончания приготовления

Духовка должна автоматически отключиться в заранее заданное время.

Прежде чем задать время окончания работы, Вы должны установить **режим работы духовки** и **температуру приготовления**. (см. раздел **«Управление работой многофункционального духового шкафа»**).

- Вытяните кнопку переключателя **1** и поверните против часовой стрелки, чтобы задать время окончания процесса приготовления.



Важно! Вы должны задать время, отличающееся от текущего!

По достижению запрограммированного времени прозвучит акустический сигнал и духовка отключится автоматически.

- Установите **режим работы духовки** и **температуру приготовления** в положение **0**.

Чтобы отключить сигнал:

- Поверните кнопку переключателя **1** против часовой стрелки до положения

В случае ненадобности ограничения времени приготовления, кнопка остается в ручном режиме .



Mechanical countdown timer

The mechanical countdown timer does not control the oven operation and only serves as a signal device which indicates the end of the operating function.

To switch on the countdown timer:

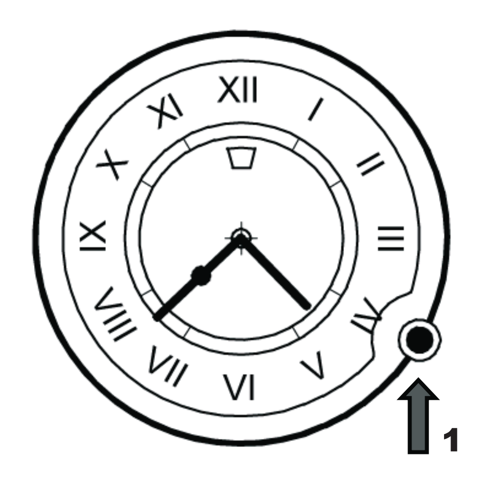
- Turn the rotary switch **1** counter clockwise and set the required time between 0 and 180 minutes

When the set time has elapsed, the alarm will sound.



To switch off the alarm tone:

- Turn the rotary switch **1** counter clockwise to position .



DE

Mechanischer Kurzzeitwecker

Der mechanische Kurzzeitwecker kann den Betrieb des Backofens nicht steuern und dient nur als eine Signaleinrichtung, die an den Ablauf der eingerichteten Zeit erinnert.

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

- Den Drehgriff **1** gegen Uhrzeigersinn drehen, und die gewünschte Zeit zwischen 0-180 Minuten einstellen.

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Zum abstellen des Signaltons:

- den Drehgriff **1** bis zu Stellung 🔕 gegen Uhrzeigersinn drehen.

RU

Механический минутник

Минутник не управляет работой духовки, а является лишь сигнализатором, напоминающим об истечении установленного времени.

Чтобы включить минутник:

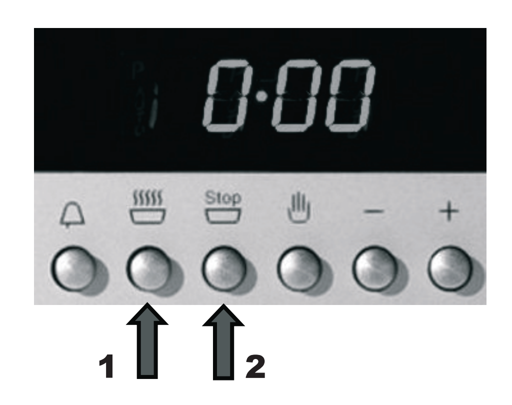
- Кнопку переключателя **1** повернуть против часовой стрелки и установить желаемое время в пределах от 0 до 180 минут.

По истечении заданного времени прозвучит акустический сигнал.

Чтобы отключить сигнал:

- Поверните кнопку переключателя **1** против часовой стрелки до положения 🔕

DIGITAL CLOCK TIMER* OF THE OVEN
Prestige



Setting the clock

To set the current day time

- Press key **1** and **2** at the same time.



With this setting a flashing dot **3** appears showing you are in clock setting mode.



- By pressing the electoral keys **4** (**-** or **+**) you can set the time.

After a few seconds the controller sets the time currently displayed and the two dots stop flashing.



> **Important!** If you change the time setting, you reset the timer and cancel former set programs.

* - if available

DE

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR* VON BACKÖFEN **Prestige**

Tageszeiteinstellung

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Tasten **1** und **2** gleichzeitig drücken

Bei dieser Einstellung erscheint ein blinkender Punkt **3**, er zeigt, dass Sie gerade bei der Zeiteinstellung sind.

- Mit den Wahltasten **4** (**-** oder **+**) die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die aktuelle Uhrzeit automatisch übernommen und der Punkt hört zu blinken auf.



Wichtig! Bei der Änderung der eingestellten Uhrzeit werden alle vorher gewählten Programme gelöscht.

***** - falls vorhanden

RU

ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО* ДУХОВОК **Prestige**

Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время:

- нажмите одновременно кнопки **1** и **2**.

При этом замигает точка **3**, разделяющая часы и минуты, показывая, что Вы в режиме часов.

- Кнопками **4** выбора (**-** или **+**) выставить текущее время.

Через несколько секунд на дисплее появится индикация текущего времени и точка перестает мигать.



Важно! При изменении установленного времени таймер будет установлен заново, а все выбранные режимы приготовления будут отменены.

***** - если имеется

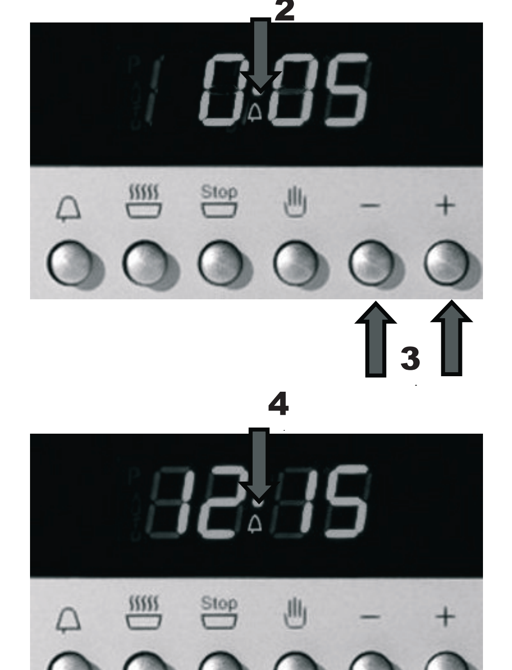
Electronical countdown timer



The countdown timer works independently of all other timer functions, and can be used even when the oven is switched off.

To switch on the countdown timer

- Press key **1**



The symbol **countdown timer 2** appears on the display

- Press the choice keys **3** (**-** or **+**) to set the duration and wait a few seconds.

After a few seconds the countdown timer starts the countdown and the topical time of day and the symbol **countdown timer 4** appear.

After the end of the opposed duration a double tone with the interval of 2 seconds sounds and the symbol **countdown timer 4** flashes.

- To switch off the timer press any key.

The symbol **countdown timer 4** goes out.

Elektronischer Kurzzeitwecker

Der Gebrauch vom elektronischen Kurzzeitwecker ist von anderen Funktionen unabhängig und kann auch bei ausgeschaltetem Backofen verwendet werden.

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

- Taste **1** drücken

Auf dem Display erscheint das Symbol **Kurzzeitwecker 2**.

- Mit den Wahltasten **3** (**-** oder **+**) die Zeitdauer einstellen und einige Sekunden warten.

Nach wenigen Sekunden wird der Kurzzeitwecker die Rückzählung beginnen und es wird die aktuelle Tageszeit und das entsprechende Symbol **Kurzzeitwecker 4** erscheinen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein doppelter Signalton mit dem Intervall von 2 Sekunden und blinkt das Symbol **Kurzzeitwecker 4**.

- Um den Kurzzeitwecker auszuschalten eine beliebige Taste drücken.

Das Symbol **Kurzzeitwecker 4** erlischt.

Электронный минутник

Электронный минутник работает независимо от других функций. Им можно пользоваться даже если духовка выключена.

Чтобы включить минутник:

- нажмите кнопку **1**.

На дисплее замигает символ **минутника 2**.

- Используя кнопки **3** выбора (**-** или **+**) установите время отсчета и просто подождите.

Через несколько секунд таймер начнет обратный счет и вернется нормальная индикация времени с символом **минутника 4**, указывая на то, что идет обратный счет.

По окончании обратного счета духовка подает двойной звуковой сигнал с интервалом в 2 секунды и мигает символ **минутника 4**.

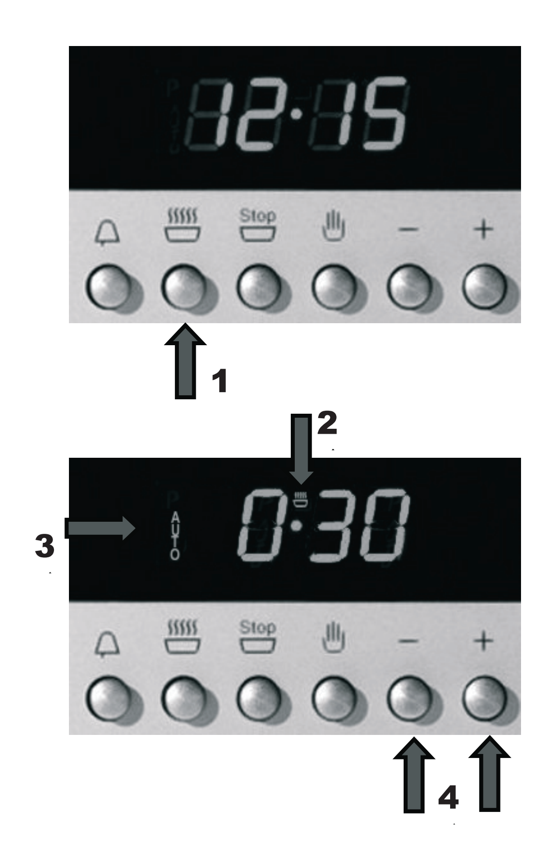
- Нажав любую кнопку, отключите минутник.

Символ **минутника 4** погаснет.

Setting the cooking time

The process in the oven should switch off after a wanted duration automatically.

Before setting the duration you have to set the oven **operating function** and the **temperature** (see chapter «**Multifunction oven control**»)

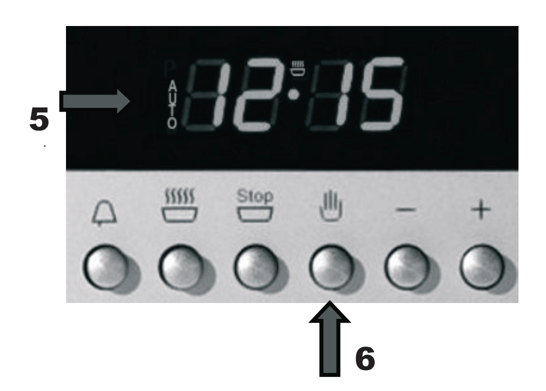


- Press key **1** to set the duration of preparation.

The **meal preparation** symbol **2** and symbol **3** (**AUTO**) appear on the display.

- By using the choose keys **4** (**-** or **+**) you set the wanted duration of the preparation. After a few seconds the countdown of the duration starts.

Symbol **5** (**AUTO**) appears on the display to confirm the successful setting. The topical time appears again.



After the end of the opposed duration a double tone with the interval of 2 seconds sounds and the symbols flash to inform you that all processes in the oven are switched off.

- Press any key to silence the buzzer.
- Set the oven **operating function** and the **temperature** in the position **0**.
- Press key **6**.

The symbol **5** (**AUTO**) disappear to confirm this process.

Einstellen der Betriebsdauer

Der Vorgang im Backofen soll nach einer gewünschten Dauer automatisch abgeschaltet werden.

Bevor die Dauer der Gerichtszubereitung eingegeben wird, müssen Sie die **Backofenfunktion** und die **Temperatur** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **»Steuerung von Multifunktionsbackofen«**).

- Drücken Sie die Taste **1**, um die Dauer der Gerichtzubereitung einzugeben.

Auf dem Display erscheinen das Symbol **Gerichtzubereitung 2** und blinkt das Symbol **3** (**AUTO**).

- Mit den Wahltasten **4** (**-** oder **+**) stellen Sie die gewünschte Dauer der Gerichtzubereitung ein. Nach einigen Sekunden beginnt die Rückzählung der Zeitdauer.

Auf dem Display erscheint Symbol **5** (**AUTO**), was die erfolgreiche Einstellung bestätigt, und die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein doppelter Signalton mit dem Intervall von 2 Sekunden und die Symbole blinken, um Sie zu informieren, dass alle Vorgänge im Backofen abgeschaltet sind.

- Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.
- Stellen Sie die **Backofenfunktion** und die **Temperatur** in die Position **0** ein.
- Drücken Sie die Taste **6**.

Der Vorgang wird durch Erlöschen des Symbols **5** (**AUTO**) bestätigt.

Установка продолжительности приготовления

Духовка должна автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени.

Прежде чем задать продолжительность приготовления, Вы должны установить **режим работы духовки** и **температуру приготовления**. (см. раздел **«Управление работой многофункционального духового шкафа»**).

- Нажмите кнопку **1**, чтобы задать продолжительность приготовления.

На дисплее появится символ **Приготовление 2** и замигает символ **3** (**AUTO**).

- Используя кнопки выбора **4** (**-** или **+**), установите желаемую продолжительность приготовления. Через несколько секунд начнется отсчет времени приготовления.

На дисплее появится символ **5** (**AUTO**), подтверждающий успешное программирование, а также вернется показание текущего времени.

По истечении времени приготовления духовка подает двойной звуковой сигнал с интервалом в 2 секунды и замигают символы, информируя, что все функции работы духовки отключены.

- Нажав любую кнопку, отключите зуммер.
- Установите **режим работы духовки** и **температуру приготовления** в положение **0**.
- Нажмите кнопку **6**.

Символ **5** (**AUTO**) погаснет.

Setting the end of cooking time

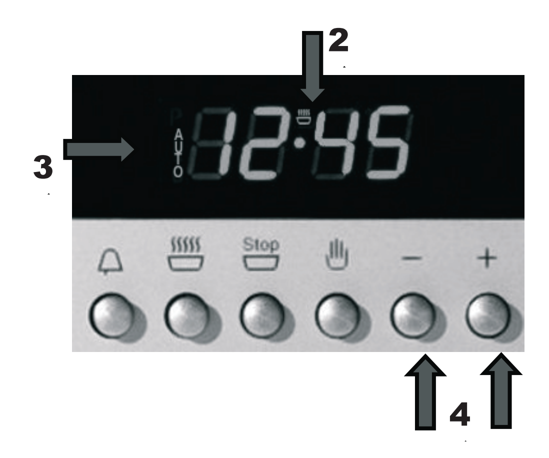
The oven must switch off after the set end time.

Before setting the end of cooking time you have to set the oven **operating function** and the **temperature** (see chapter “**Cooking**”).



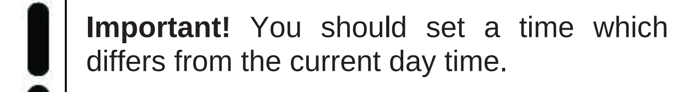
- Press key **1** to set the end of preparation.

The **meal preparation** symbol **2** and symbol **3** (**AUTO**) appear on the display.



- By using the choose keys **4** (**-** or **+**) you set the wanted end of the preparation.

After a few seconds the countdown of the duration starts.



Important! You should set a time which differs from the current day time.



Symbol **5** (**AUTO**) appears on the display to confirm the successful setting. The topical time appears again.

After the set end time is reached a double tone with the interval of 2 seconds sounds and the symbols flash to inform you that all processes in the oven are switched off.

- Press any key to silence the buzzer.
- Set the oven **operating function** and the **temperature** in the position **0**.
- Press key **6**.

The symbol **5** (**AUTO**) disappear to confirm this process.

DE

Einstellen der Endzeit

Der Backofen muss in eingegebener Endzeit ausgeschaltet werden.

Bevor die Endzeit eingegeben wird, müssen Sie die **Backofenfunktion** und die **Temperatur** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **„Gebrauch vom Backofen“**).

- Taste **1** drücken, um die Endzeit einzugeben.

Auf dem Display erscheinen das Symbol **Gerichtzubereitung 2** und blinkt das Symbol **3** (**AUTO**).

- Mit den Wahltasten **4** (**-** oder **+**) die gewünschte Endzeit der Gerichtszubereitung einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird das Programm aktiviert.

Wichtig! Sie sollen die Zeit eingeben, die sich von der aktuellen Uhrzeit unterscheidet!

Auf dem Display erscheint das Symbol **5** (**AUTO**) als Bestätigung der erfolgreichen Programmierung und die aktuelle Tageszeit wird wieder angezeigt.

Wenn die eingegebene Endzeit erreicht ist, ertönt ein doppelter Signalton mit dem Intervall von 2 Sekunden und die Symbole blinken, um Sie zu informieren, dass alle Vorgänge im Backofen abgeschaltet sind.

- Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.
- Stellen Sie die **Backofenfunktion** und die **Temperatur** in die Position **0** ein.

- Drücken Sie die Taste **6**.

Der Vorgang wird durch Erlöschen des Symbols **5** (**AUTO**) bestätigt.

RU

Установка времени окончания приготовления

Духовка должна автоматически отключиться в заранее заданное время.

Прежде чем задать время окончания работы, Вы должны установить **режим работы духовки** и **температуру приготовления**. (см. раздел **"Пользование духовым шкафом"**).

- Нажмите кнопку **1**, чтобы задать время окончания процесса приготовления.

На дисплее появится символ **Приготовление 2** и замигает символ **3** (**AUTO**).

- Используя кнопки выбора **4** (**-** или **+**), установите желаемое время окончания приготовления.

Через несколько секунд программа будет активирована.



Важно! Вы должны задать время, отличающееся от текущего!

На дисплее появится символ **5** (**AUTO**), подтверждающий успешное программирование, а также вернется показание текущего времени.

По достижению запрограммированного времени духовка подает двойной звуковой сигнал с интервалом в две секунды и замигают символы, информируя, что все функции работы духовки отключены.

- Нажав любую кнопку, отключите зуммер.

- Установите **режим работы духовки** и **температуру приготовления** в положение **0**.
- Нажмите кнопку **6**.

Символ **5** (**AUTO**) погаснет.

Setting cooking duration and end time

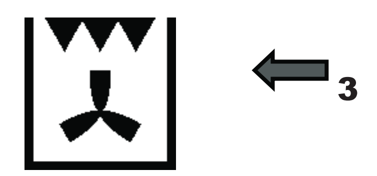


You can combine the cooking duration and end of cooking time functions to set the start and end times for cooking. In this way you can program your electronic oven to cook while you are out or to defrost foods ready for you to cook when you get back. A great help in the kitchen!



The programming sequence of these two functions is arbitrative. You can program first the duration **1** and then the end **2** of cooking time or the other way round.

Example: You want to start cooking a dish 30 minutes before you get home so that it will be ready for you arrival at **12:55**.



Befor you set the the duration and the end of cooking time, you have to set the **oven function 3** ant the **temperature** (see chapter «**Multifunction oven control»**).



Set the cooking duration **4** (in our example – 30 minutes).

Therefor you have to program the wanted end of cooking time (see chapter **«Setting cooking duration»)**.

DE

Einstellen der Betriebsdauer und Endzeit

Sie können die beiden Funktionen „Betriebsdauer" und „Endzeit" kombinieren, wobei Sie eine gewünschte Zeit eingeben, um den Backofen ein- und auszuschalten. So können Sie Ihren Backofen für die Zeit programmieren, wenn Sie nicht zu Hause sind; oder das Auftauen von Speisen bevor Sie nach Hause kommen. Das ist eine große Hilfe in Ihrer Küche.

Die Programmierfolge von diesen beiden Funktionen ist nicht entscheidend. Sie können zuerst Betriebsdauer **1** und dann Endzeit **2** programmieren, oder umgekehrt.

Beispiel: Sie möchten die Gerichtszubereitung 30 Minuten vor Ihrer Rückkehr nach Hause beginnen, so, dass zu Ihrer Ankunft um **12:55** die Speise fertig ist.

Bevor die Dauer der Gerichtszubereitung und die Endzeit eingegeben werden, müssen Sie die **Backofenfunktion 3** und die **Temperatur** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel »**Steuerung von Multifunktionsbackofen**«).

Geben Sie die Betriebsdauer der erichtzubereitung **4** ein (in unserem Beispiel - 30 Minuten).

Dafür muss die gewünschte Betriebsdauer programmiert werden (siehe Kapitel **»Einstellen der Betriebsdauer«**).

RU

Установка продолжительности и времени окончания приготовления

Вы можете комбинировать функции времени приготовления и времени окончания приготовления, задавая желаемое время включения и выключения духовки. Таким образом, Вы можете запрограммировать процесс приготовления в Вашей духовке на то время, когда Вас нет дома или же процесс размораживания продуктов к Вашему приходу. Неплохая помощь на кухне.

Не важно в каком порядке Вы программируете эти две функции. Сначала время приготовления **1** и затем время окончания **2**, или наоборот.

Например: Вы хотите начать готовить блюдо за 30 минут до возвращения домой, чтобы к Вашему приходу в **12:55** оно было готово.

Прежде чем задать продолжительность приготовления и время окончания работы, Вы должны установить **режим работы духовки 3** и **температуру приготовления**. (см. Раздел **«Управление работой многофункционального духового шкафа»**).

Задайте продолжительность приготовления **4** (в нашем примере - 30 минут**)**.

Для этого запрограммируйте желаемую продолжительность приготовления. (см. раздел **«Установка продолжительности приготовления»**).



The symbol **1** (**AUTO**) appears on the display, that comfirms a successful programming of the cooking duration and the current day time appears again.



- Press key **2** to set the end time (see chapter **"Setting the end time"**).

The end time (**3**) appears on the display, that accords to the current day time plus duration (in our example **12:45**, that means plus 30 minutes).



- Set the wanted end time with the choice key **4** (**+**).

A few seconds later this time will be registrated **5** (in our example – **12:55**, that means we shifted the end time **10** minutes).



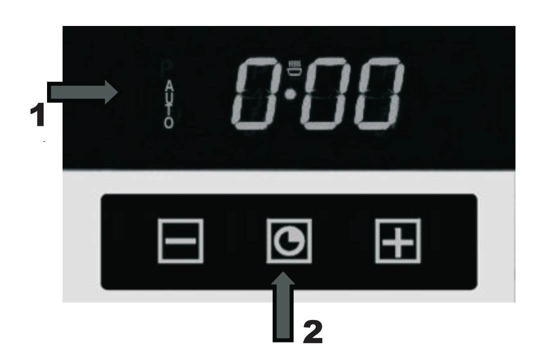
The oven is in expectance state now.
The current day time is displayed **6** (in our example **12:15**).



In our example the oven should be turned on at **12:25** (**7**) with the functions "Grill + Thermo Circulation" and be turned off at **12:55** according to your setting.

DE	RU
Auf dem Display erscheint das Symbol **1** (**AUTO**), das bestätigt eine erfolgreiche Programmierung der Betriebsdauer und die aktuelle Tageszeit wird wieder angezeigt.	На дисплее появится символ **1** (**AUTO**), подтверждающий успешное программирование продолжительности приготовления, а также вернется показание текущего времени.
• Die Taste **2** drücken, um die Endzeit einzugeben (siehe Kapitel **„Einstellen der Endzeit“**).	• Нажмите кнопку **2**, чтобы задать время окончания процесса приготовления (см. раздел **"Установка времени окончания приготовления"**).
Auf dem Display erscheint die Endzeit (**3**), die der aktuellen Tageszeit plus Betriebsdauer entspricht (in unserem Beispiel **12:45**, das heißt plus **30** Minuten).	На дисплее появится время окончания приготовления (**3**), равное текущему времени, плюс время продолжительности приготовления (в нашем примере **12:45,** т.е. плюс **30** мин.).
• Mit der Wahltaste **4** (**+**) die gewünschte Endzeit einstellen.	• Используя кнопку выбора **4** (**+**), установите желаемое время окончания приготовления.
Nach wenigen Sekunden wird diese Zeit registriert **5** (in unserem Beispiel - **12:55**, das heißt, wir haben die Endzeit um **10** Minuten verschoben).	Через несколько секунд таймер зарегистрирует это значение **5** (в нашем примере - **12:55**, т.е мы сдвинули время окончания приготовления на **10** мин.).
Der Backofen ist im Bereitschaftsmodus. Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt **6** (in unserem Beispiel **12:15**).	Духовка перейдет в режим ожидания. Высветиться текущее время **6** (в нашем примере – **12:15)**.
In unserem Beispiel soll der Backofen um **12:25** (**7**) bei den Funktionen „Grill + Thermozirkulation“ eingeschaltet und um **12:55** ausgeschaltet werden, gemäß Ihrer Programmierung.	В нашем примере духовка должна включится в **12:25** (**7**) в режиме "гриль + обдув" на 30 минут и выключится в **12:55**, соответственно заданной Вами программе.

DIGITAL CLOCK TIMER WITH SENSOR* OF THE OVEN **Touch control**



Symbols **1** (**AUTO**) and **0.00** will start flashing when the unit is switched on for the first time.

Setting the clock
To set the current day time:

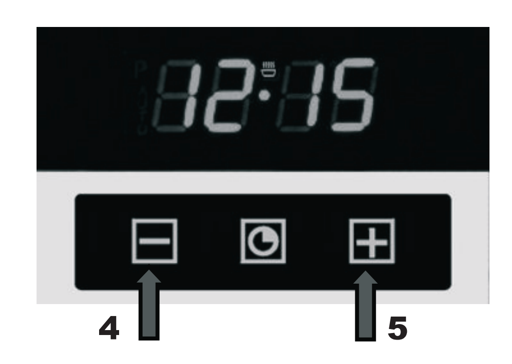
- Press the middle key **2** for at least 3 seconds.



The symbol **meal preparation 3** appears on the display

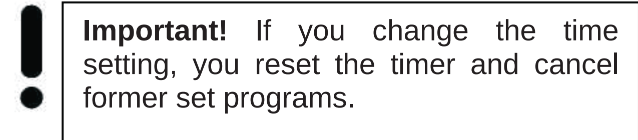
- By pressing choice keys **4** (**-** or **+**) you can set the time.

After a few seconds the set time is confirmed through an akustical signal and the symbols stop flashing.



The set time can be also set afterwards. Therefor you have to:

- Press the choice keys **4** and **5** (**-** or **+**) simultaneously for 3 seconds and the time is regulated as described.



Important! If you change the time setting, you reset the timer and cancel former set programs.

* - if available

DE

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALUHR MIT SENSOR - BEDIENUNG* VON BACKÖFEN **Touch control**

Wird die Uhr zum ersten Mal eingeschaltet, blinken die Symbole **1** (**AUTO**) und **0.00**.

Uhrzeiteinstellung
Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Auf die mittlere Taste **2** mind. 3 Minuten lang drücken.

Auf dem Display erscheint das Symbol **Gerichtzubereitung 3**.

- Mit den Wahltasten **4** (**-** oder **+**) die gewünschte Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit durch ein akustisches Signal bestätigt und die Symbole hören auf zu blinken.

Die eingestellte Uhrzeit kann auch anschließend verändert werden. Dafür muss man:

- Die Wahltasten **4** und **5** (**-** oder **+**) gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt halten und die Uhrzeit dann wie oben beschrieben reguliert.

! **Wichtig!** Bei der Änderung der eingestellten Uhrzeit werden alle vorher gewählten Programme gelöscht.

* - falls vorhanden

RU

СЕНСОРНОЕ ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО* ДУХОВОК **Touch control**

При первом включении часов начинают мигать символы **1** (**AUTO**) и **0.00**.

Установка текущего времени
Чтобы установить текущее время:

- Нажмите на среднюю кнопку **2** в течение 3-х секунд.

На дисплее появится символ **Приготовление 3**.

- С помощью кнопок выбора **4** или **5** (**-** или **+**) установите желаемое время.

Через несколько секунд акустический сигнал подтвердит установленное время, символы перестанут мигать.

Установленное время можно изменить. Для этого:

- Кнопки выбора **4** и **5** (**-** или **+**) нужно держать одновременно нажатыми в течение 3-х секунд и установить время, как описано выше.



Важно! При изменении установленного времени таймер будет установлен заново, а все выбранные режимы приготовления будут отменены.

* - если имеется

Electronical countdown timer

The countdown timer works independently of all other timer functions, and can be used even when the oven is switched off.

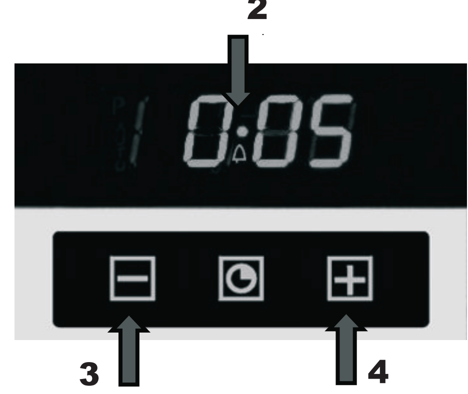




To switch on the countdown timer

- Press the middle key **1** for 3 seconds.



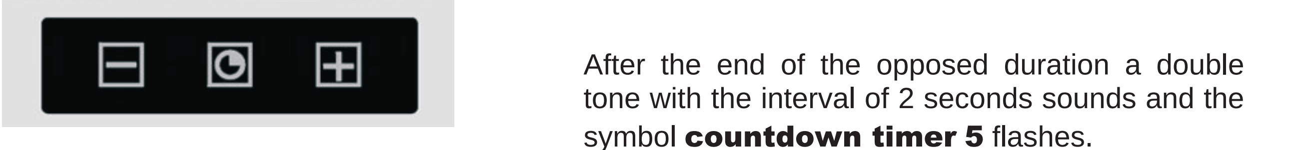




The symbol **countdown timer 2** appears on the display

- Press the choice keys **3** or **4** (**-** or **+**) to set the duration and wait a few seconds.

After a few seconds the countdown timer starts the countdown and the current time of day and the symbol **countdown timer 5** appear.



After the end of the opposed duration a double tone with the interval of 2 seconds sounds and the symbol **countdown timer 5** flashes.

- To switch off the timer press any key.

The symbol **countdown timer 5** goes out.

DE

Elektronischer Kurzzeitwecker

Der Gebrauch vom elektronischen Kurzzeitwecker ist von anderen Funktionen unabhängig und kann auch bei ausgeschaltetem Backofen verwendet werden.

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

- Die mittlere Taste **1** 3 Sekunden land gedrückt halten.

Auf dem Display erscheint das Symbol **Kurzzeitwecker 2**.

- Mit den Wahltasten **3** oder **4** (**-** oder **+**) die gewünschte Zeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird der Kurzzeitwecker die Rückzählung beginnen und es wird die aktuelle Tageszeit und das entsprechende Symbol **Kurzzeitwecker 5** erscheinen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein doppelter Signalton mit dem Intervall von 2 Sekunden und blinkt das Symbol **Kurzzeitwecker 5**.

- Um den Kurzzeitwecker auszuschalten eine beliebige Taste drücken.

Das Symbol **Kurzzeitwecker 5** erlischt.

RU

Электронный минутник

Электронный минутник работает назависимо от других функций. Им можно пользоваться даже если духовка выключена.

Чтобы включить минутник:

- Нажмите на среднюю кнопку **1** в течение 3-х секунд.

На дисплее появится символ **минутника 2**.

- С помощью кнопок выбора **3** или **4** (**-** или **+**) установите желаемое время.

Через несколько секунд таймер начнет обратный счет и вернется нормальная индикация времени с символом **минутника 5**, указывая на то, что идет обратный счет.

По окончании обратного счета духовка подает двойной звуковой сигнал с интервалом в 2 секунды и мигает символ **минутника 5**.

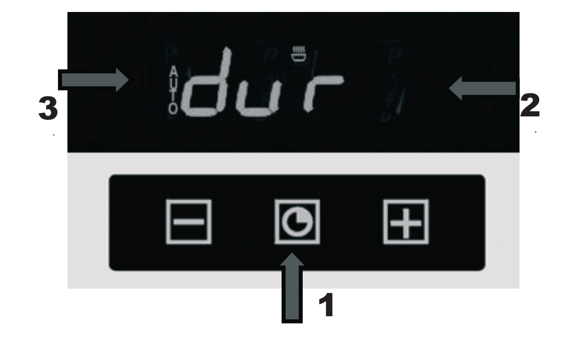
- Нажав любую кнопку, отключите минутник.

Символ **минутника 5** погаснет.

Setting the cooking time

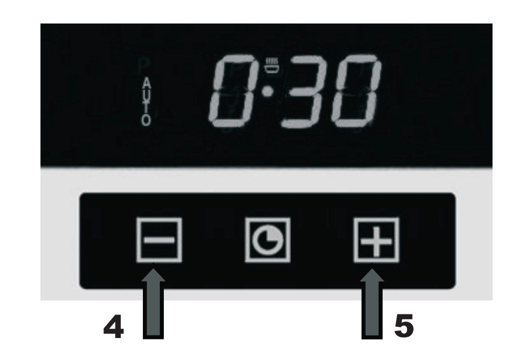
The process in the oven should switch off after a wanted duration automatically.

Before setting the duration you have to set the **oven operating function** and the **temperature** (see chapter **"Cooking"**)



- Press the middle key **1** for 3 seconds.
- Press key **1** again.

The symbol **2** and **0.00** appear on the display alternately and the symbol **3** (**AUTO**) flashes.



- By using the choose keys **4** or **5** (**-** or **+**) you set the wanted duration of the preparation. After a few seconds the countdown of the duration starts.

Symbol **6** (**AUTO**) appears on the display to confirm the successful setting. The current time appears again.



After the end of the opposed duration a double tone with the interval of 2 seconds sounds and the symbols flash to inform you that all processes in the oven are switched off.

- Press any key to silence the buzzer. The symbols disappear to confirm this process.

DE

Einstellen der Betriebsdauer

Der Vorgang im Backofen soll nach einer gewünschten Dauer automatisch abgeschaltet werden.

Bevor die Dauer der Gerichtszubereitung eingegeben wird, müssen Sie die **Backofenfunktion** und die **Temperatur** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **„Gebrauch vom Backofen“**).

- Die mittlere Taste **1** 3 Sekunden lang Drücken.
- Die mittlere **1** Taste erneut drücken.

Auf dem Display erscheinen abwechselnd die Symbole **2** und **0.00** und das Symbol **3** (**AUTO**) blinkt.

- Mit den Wahltasten **4** oder **5** (**-** oder **+**) stellen Sie die gewünschte Dauer der Gerichtzubereitung ein. Nach einigen Sekunden beginnt die Rückzählung der Zeitdauer.

Auf dem Display erscheint Symbol **6** (**AUTO**), was die erfolgreiche Einstellung bestätigt, und die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein doppelter Signalton mit dem Intervall von 2 Sekunden und die Symbole blinken, um Sie zu informieren, dass alle Vorgänge im Backofen abgeschaltet sind.

- Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken. Der Vorgang wird durch Erlöschen der Symbole bestätigt.

RU

Установка продолжительности приготовления

Духовка должна автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени.

Прежде чем задать продолжительность приготовления, Вы должны установить **режим работы духовки** и **температуру приготовления**. (см. раздел **"Пользование духовым шкафом"**).

- Нажмите на среднюю кнопку **1** в течение 3-х секунд.
- Нажмите снова на среднюю кнопку **1**.

На дисплее появятся попеременно символ **2** и **0.00** и замигает символ **3** (**AUTO**).

- С помощью кнопок выбора **4** или **5** (**-** или **+**) установите желаемое время. Через несколько секунд начнется отсчет времени приготовления.

На дисплее появится символ **6** (**AUTO**), подтверждающий успешное программирование, а также вернется показание текущего времени.

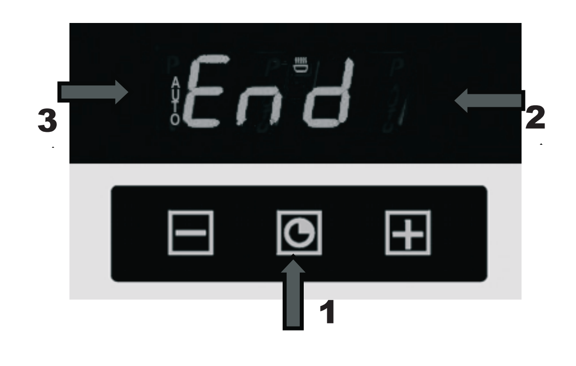
По истечении времени приготовления духовка подает двойной звуковой сигнал с интервалом в 2 секунды и замигают символы, информируя, что все функции работы духовки отключены.

- Нажав любую кнопку, отключите зуммер. Символы погаснут.

Setting the end of cooking time

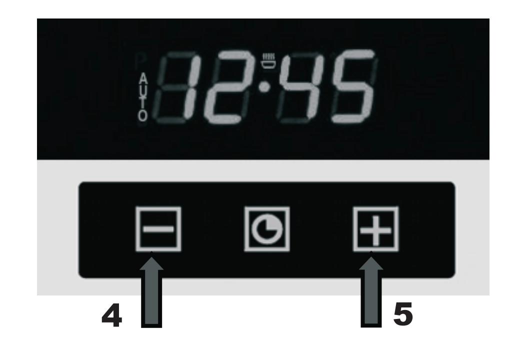
The oven must switch off after the set end time.

Before setting the end of cooking time you have to set the **oven operating function** and the **temperature** (see chapter «**Multifunction oven control**»).



- Press the middle key **1** for 3 seconds
- Press key **1** again twice consecutively

The symbol **2** and **0.00** appear on the display alternately and the symbol **3** (**AUTO**) flashes..



- By using the choose keys **4** or **5** (**-** or **+**) you set the wanted end of the preparation. After a few seconds the program is activated.

Important! You shoul set a time that differs from the current day time.

Symbol **6** (**AUTO**) appears on the display to confirm the successful setting. The current time appears again.



After the set end time is reached a double tone with the interval of 2 seconds sounds and the symbols flash to inform you that all processes in the oven are switched off.

- Press any key to silence the buzzer.

The oven beeps three times and the symbols disappear to confirm this process.

DE

Einstellen der Endzeit

Der Backofen muss in eingegebener Endzeit ausgeschaltet werden.

Bevor die Endzeit eingegeben wird, müssen Sie die **Backofenfunktion** und die **Temperatur** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **»Steuerung von Multifunktionsbackofen«**).

- Die mittlere Taste **1** 3 Sekunden lang drücken.
- Die mittlere Taste **1** erneut zwei Mal hintereinander drücken.

Auf dem Display erscheinen abwechselnd die Symbole **2** und **0.00** und blinkt das Symbol **3** (**AUTO**).

- Mit den Wahltasten **4** oder **5** (**-** oder **+**) die gewünschte Endzeit der Gerichtszubereitung einstellen. Nach wenigen Sekunden wird das Programm aktiviert.

Wichtig! Sie sollen die Zeit eingeben, die sich von der aktuellen Uhrzeit unterscheidet!

Auf dem Display erscheint das Symbol **6** (**AUTO**) als Bestätigung der erfolgreichen Programmierung und die aktuelle Tageszeit wird wieder angezeigt.

Wenn die eingegebene Endzeit erreicht ist, ertönt ein doppelter Signalton mit dem Intervall von 2 Sekunden und die Symbole blinken, um Sie zu informieren, dass alle Vorgänge im Backofen abgeschaltet sind.

- Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.

Der Vorgang wird durch Erlöschen der Symbole bestätigt.

RU

Установка времени окончания приготовления

Духовка должна автоматически отключиться в заранее заданное время.

Прежде чем задать время окончания работы, Вы должны установить **режим работы духовки** и **температуру приготовления**. (см. раздел **«Управление работой многофункционального духового шкафа»**).

- Нажмите на среднюю кнопку **1** в течение 3-х секунд.
- Нажмите снова два раза последовательно на среднюю кнопку **1**.

На дисплее появятся попеременно символ **2** и **0.00** и замигает символ **3** (**AUTO**).

- С помощью кнопок выбора **4** или **5** (**-** или **+**) установите желаемое время окончания приготовления. Через несколько секунд программа будет активирована.

Важно! Вы должны задать время, отличающееся от текущего!

На дисплее появится символ **6** (**AUTO**), подтверждающий успешное программирование, а также вернется показание текущего времени.

По достижению запрограммированного времени духовка подает двойной звуковой сигнал с интервалом в 2 секунды и замигают символы, информируя, что все функции работы духовки отключены.

- Нажав любую кнопку, отключите зуммер.

Символы погаснут.

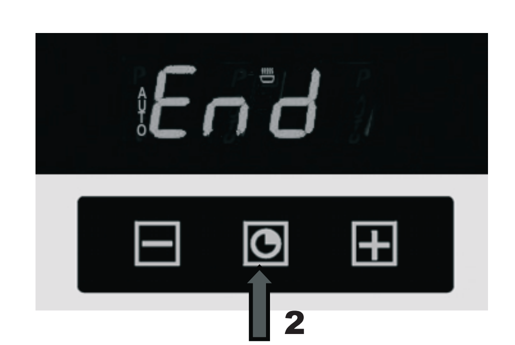
Setting cooking duration and end times

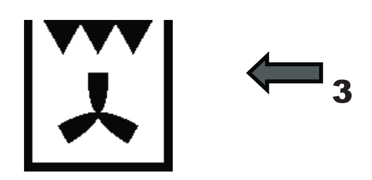
You can combine the cooking duration and end of cooking time functions to set the start and end times for cooking. In this way you can program your electronic oven to cook while you are out or to defrost foods ready for you to cook when you get back. A great help in the kitchen!



The programming sequence of these two functions is arbitrative. You can program first the duration **1** and then the end of cooking time **2** or the other way round.

Example: You want to start cooking a dish 30 minutes before you get home so that it will be ready for you arrival at **12:55**.





Before you set the the duration and the end of cooking time, you have to set the **oven function 3** ant the **temperature** (see chapter «**Multifunction oven control»**).

Set the cooking duration **4** (in our example – 30 minutes).



Therefor you have to program the wanted end of cooking time. (see chapter «**Setting cooking duration»**).

DE

Einstellen der Betriebsdauer und Endzeit

Sie können die beiden Funktionen "Betriebsdauer" und „Endzeit“ kombinieren, wobei Sie eine gewünschte Zeit eingeben, um den Backofen ein- und auszuschalten. So können Sie Ihren Backofen für die Zeit programmieren, wenn Sie nicht zu Hause sind; oder das Auftauen von Speisen bevor Sie nach Hause kommen. Das ist eine große Hilfe in Ihrer Küche.

Die Programmierfolge von diesen beiden Funktionen ist nicht entscheidend. Sie können zuerst Betriebsdauer **1** und dann Endzeit **2** programmieren, oder umgekehrt.

Beispiel: Sie möchten die Gerichtszubereitung 30 Minuten vor Ihrer Rückkehr nach Hause beginnen, so, dass zu Ihrer Ankunft um **12:55** die Speise fertig ist.

Bevor die Dauer der Gerichtszubereitung und die Endzeit eingegeben werden, müssen Sie die **Backofenfunktion 3** und die **Temperatur** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **»Steuerung von Multifunktionsbackofen«**).

Geben Sie die Betriebsdauer der erichtzubereitung **4** ein (in unserem Beispiel – 30 Minuten).

Dafür muss die gewünschte Betriebsdauer programmiert werden (siehe Kapitel **»Einstellen der Betriebsdauer«**)

RU

Установка продолжительности и времени окончания приготовления

Вы можете комбинировать функции времени приготовления и времени окончания приготовления, задавая желаемое время включения и выключения духовки. Таким образом, Вы можете запрограммировать процесс приготовления в Вашей духовке на то время, когда Вас нет дома или же процесс размораживания продуктов к Вашему приходу. Неплохая помощь на кухне.

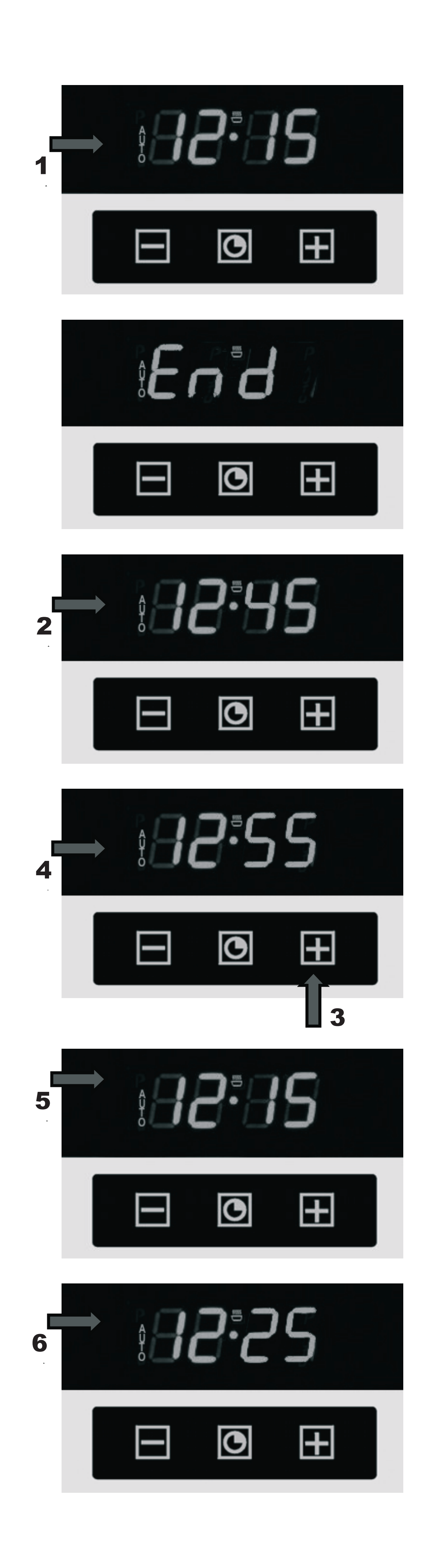
Не важно в каком порядке Вы программируете эти две функции. Сначала время приготовления **1** и затем время окончания **2**, или наоборот.

Например: Вы хотите начать готовить блюдо за 30 минут до возвращения домой, чтобы к Вашему приходу в **12:55** оно было готово.

Прежде чем задать продолжительность приготовления и время окончания работы, Вы должны установить **режим работы духовки 3** и **температуру приготовления**. (см. раздел **«Управление работой многофункционального духового шкафа»**).

Задайте продолжительность приготовления **4** (в нашем примере – 30 минут**)**.

Для этого запрограммируйте желаемую продолжительность приготовления. (см. раздел **«Установка продолжительности приготовления»**).



The symbol **1** (**AUTO**) appears on the display, that confirms a successful programming of the cooking duration and the current day time appears again.

Now set the wanted end time (see chapter «**Setting the end time»**).

The end time (**2**) appears on the display, that accords to the current day time plus duration (in our example **12:45**, that means plus 30 minutes).

- Set the wanted end time with the choice key **3** (**+**).

A few seconds later this time will be registrated **4** (in our example – **12:55**, that means we shifted the end time 10 minutes).

The oven is in expectance state now.
The current day time is displayed **5** (in our example **12:15**).

In our example the oven should be turned on at **12:25** (**6**) with the functions "Grill + Thermocirculation" and be turned off at **12:55** according to your setting.

DE

Auf dem Display erscheint das Symbol **1** (**AUTO**), das bestätigt eine erfolgreiche Programmierung der Betriebsdauer und die aktuelle Tageszeit wird wieder angezeigt.

Programmieren Sie jetzt die gewünschte Endzeit (siehe Kapitel **»Einstellen der Endzeit«**).

Auf dem Display erscheint die Endzeit (**2**), die der aktuellen Tageszeit plus Betriebsdauer entspricht (in unserem Beispiel **12:45**, das heißt plus **30** Minuten).

- Mit der Wahltaste **3** (**+**) die gewünschte Endzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird diese Zeit registriert **4** (in unserem Beispiel - **12:55**, das heißt, wir haben die Endzeit um **10** Minuten verschoben).

Der Backofen ist im Bereitschaftsmodus.
Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt **5** (in unserem Beispiel **12:15**).

In unserem Beispiel soll der Backofen um 12:25 (**6**) bei den Funktionen „Grill + Thermozirkulation“ eingeschaltet und um 12:55 ausgeschaltet werden, gemäß Ihrer Programmierung.

RU

На дисплее появится символ **1** (**AUTO**), подтверждающий успешное программирование продолжительности приготовления, а также вернется показание текущего времени.

Теперь запрограммируйте желаемое время окончания процесса приготовления (см. раздел **«Установка времени окончания приготовления»**).

На дисплее появится время окончания приготовления (**2**), равное текущему времени, плюс время продолжительности приготовления (в нашем примере **12:45,** т.е. плюс **30** мин.).

- Используя кнопку выбора **3** (**+**) установите желаемое время окончания приготовления.

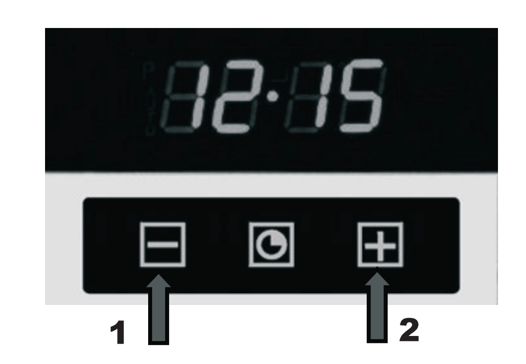
Через несколько секунд таймер зарегистрирует это значение **4** (в нашем примере - **12:55**, т.е мы сдвинули время окончания приготовления на **10** мин.).

Духовка перейдет в режим ожидания. Высветиться текущее время **5** (в нашем примере - **12:15)**.

В нашем примере духовка должна включится в **12:25** (**6**)в режиме "гриль + обдув" на 30 минут и выключится в **12:55**, соответственно заданной Вами программе.

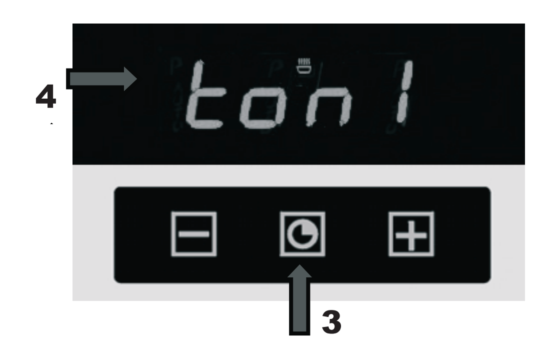
Adjusting beep volume

To adjust beep volume:



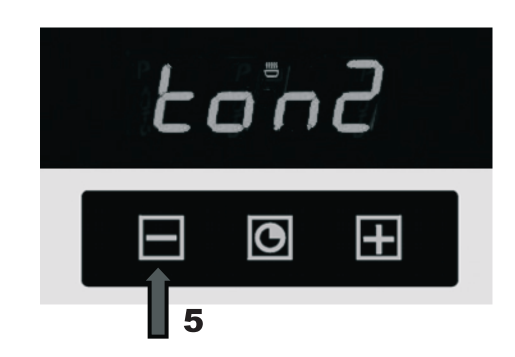
- Press the choice keys **1** and **2** (**-** or **+**) simultaneously.

The dot separating the hours from the minutes flashes.



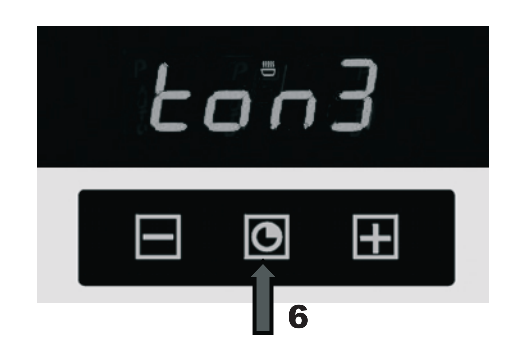
- Then press the middle key **3**.

A flashing heading **4** appears (**ton1**) - (loud sound).



If you want to choose (**ton2**) - (middle sound) or (**ton3**) - (low sound):

- Press choice key **5** (**-**) again.



To save the chosen volume

- press the middle key **6**.

DE

Toneinstellung des Warnsignals

Um die Lautstärke des Warnsignals einzustellen:

- Die Wahltasten **1** und **2** (**-** oder **+**) gleichzeitig drücken

Punkt zwischen Stunden- und Minutenanzeige blinkt

- Dann die mittlere Taste **3** drücken.

Eine blinkende Überschrift **4** erscheint (**ton1**) - (lauter Ton).

Wenn Sie (**ton2**) -(mittlerer Ton) oder (**ton3**) - (leiser Ton) wählen möchten:

- Die Wahltaste **5** (**-**) erneut drücken.

Um die gewählte Lautstärke zu speichern,

- Die mittlere Taste **6** drücken.

RU

Установка громкости предупредительного сигнала

Чтобы установить громкость предупредительного сигнала:

- Нажмите одновременно на кнопки выбора **1** и **2** (**-** и **+**).

Замигает средняя точка, разделяющая часы и минуты

- Затем нажмите на среднюю кнопку **3**.

Появится мигающая надпись **4** (**ton1**) - (громкий тон).

Если Вы хотите выбрать (**ton2**) - (средний тон) или (**ton3**) - (тихий тон):

- нажмите снова на кнопку выбора **5** (**-**).

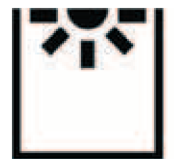
Чтобы запомнить выбранную громкость,

- нажмите на среднюю кнопку **6**.

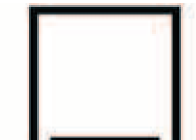
SPECIALITIES OF THE OVEN
Logic control

For each cooking function, your new oven's **Logic control** electronic controller suggests a default cooking temperature. This is based on our own experience in obtaining the best results. You can nevertheless change the default value to suit your own requirements.

Oven light
Innenbeleuchtung
Освещение духовки



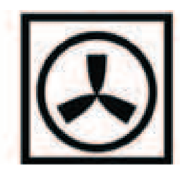
Griddle 150°C
Unterhitze 150°C
Жарение 150°C



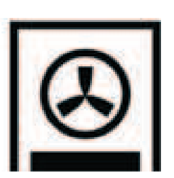
Fixed 200°C
Ober- und Unterhitze 200°C
Выпечка 200°C



Fan 180°C
Heißluft 180°C
Обдув 180°C



Pizza 230°C
Pizza 230°C
Пицца 230°C



The food types shown are purely indicative of the sort of meal you can prepare with that function. To discover the tremendous versatility of this oven, feel free to experiment with all the functions on the basis of your own cooking experience.

DE

BESONDERHEITEN DES BACKOFENS **Logic control**

Die elektronische Steuerung Ihres Backofens **Logic control** schlägt für alle Betriebsfunktionen eine empfohlene Temperatur vor. Das basiert sich auf unseren eigenen Erfahrungen, damit die besten Backergebnisse erreicht werden. Selbstverständlich können Sie diese Temperaturwerte jederzeit nach Belieben ändern und somit Ihren Anforderungen anpassen.

RU

ОСОБЕННОСТИ ДУХОВОК **Logic control**

Для каждого режима приготовления электронное оборудование Вашей духовки **Logic control** предлагает рекомендуемую температуру. Это основано на нашем собственном опыте в получении лучших результатов. Однако, Вы можете изменить температуру по своему усмотрению.

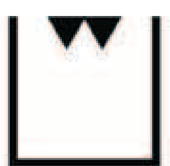
Fixed & fan 180°C
Ober- und Unterhitze m. Heißluft 180°C
Запекание с обдувом 180°C



Double grill 250°C
Grill Doppelt 250°C
Двойной гриль 250°C



Single grill 250°C
Grill Einfach 250°C
Гриль 250°C



Grill & fan 210°C
Grill m. Heißluft 210°C
Гриль с обдувом 210°C



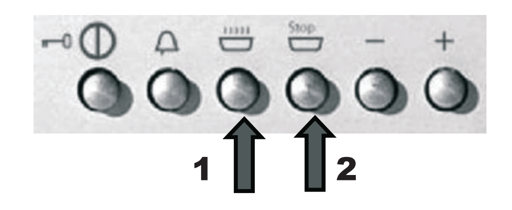
Defrost 60°C
Defrost 60°C
Размораживание 60°C



Diese Symbole stellen nur eine Orientierungshilfe dar, welche Typen von Produkten bei jenem oder anderem Programm zubereitet werden können. Um die Vielseitigkeit von diesem Backofen zu erkennen, fürchten Sie nicht, mit allen Funktionen zu experimentieren, nutzen Sie dabei Ihre eigene Erfahrung in der Küche

Эти символы лишь образно показывают, какие типы пищи могут быть приготовлены в том или ином режиме. Чтобы познать многогранность этой духовки, не бойтесь экспериментировать со всеми функциями, опираясь на собственный опыт на кухне.

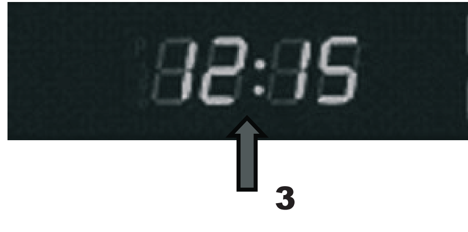
DIGITAL TIME SWITCH CLOCK OF THE OVEN **Logic control**



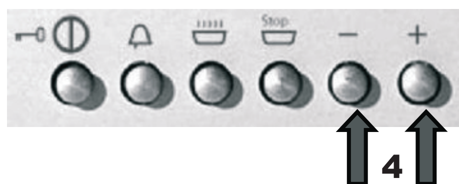
Setting the clock

To set the current time:

- Press key **1** and **2** at the same time.



With this setting a flashing colon **3** appears showing you are in clock setting mode.



- By pressing the choice keys **4** (**-** or **+**) you can set the time.

After a few seconds the controller sets the time currently displayed and the two dots stop flashing.



Important! If you change the time setting, you reset the timer and cancel all cooking settings.

DE

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR VON BACKÖFEN **Logic control**

Tageszeiteinstellung

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Tasten **1** und **2** gleichzeitig drücken

Bei dieser Einstellung erscheint ein blinkender Doppelpunkt **3**, er zeigt, dass Sie gerade bei der Zeiteinstellung sind.

- Mit den Wahltasten **4** (**-** oder **+**) die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die aktuelle Uhrzeit automatisch übernommen und der Doppelpunkt hört zu blinken auf.

Wichtig! Bei der Änderung der eingestellten Uhrzeit werden alle vorher gewählten Programme gelöscht.

RU

ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО ДУХОВОК **Logic control**

Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время:

- нажмите одновременно кнопки **1** и **2**.

При этом замигают две точки **3** , разделяющие часы и минуты, показывая, что Вы в режиме часов.

- Кнопками выбора **4** (**-** или **+**) выставить текущее время.

Через несколько секунд на дисплее появится индикация текущего времени и точки перестают мигать.



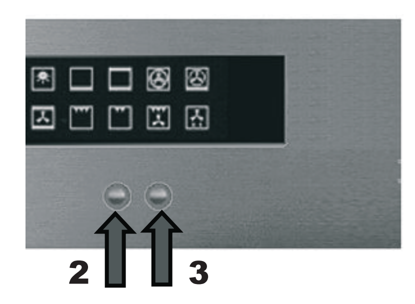
Важно! При изменении установленного текущего времени все предыдущие программы будут отменены.

Usage of the oven



You can start the process of cooking with a few easy handels.

- Switch on the oven by pressing key **1**.



- Pressing keys **2** and **3** for the **oven operating function**

or



- Using the rotary handle **4** for the **oven operating function**

you choose the wanted oven function.

According to the chosen program a recommended temperature is set in the oven automatically.

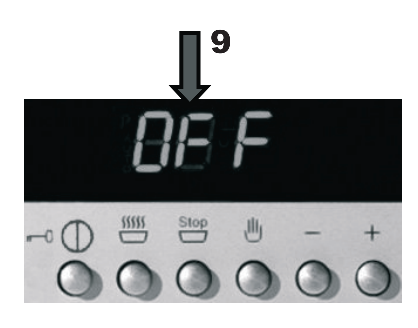


- The preset temperature can be changed by using the **temperature regulating** keys **5** and **6**.

After 4 seconds the electronic controller automatically switches on the oven. The **degrees** centigrade symbol **7** flashes to show that the oven is warming up.

The symbol **meal preparation 8** appears on the display to show that the oven is working.

As soon as the oven reaches the set temperature the oven beeps and the degrees centigrade symbol stops flashing. Now you can put the food you want to prepare into the oven.





Important! The oven switches itself off automatically if you do not select a cooking function within **8** seconds of switching the oven on. If this occurs, the time display reads **9** (**OFF**) and the oven beeps to tell you that it has switched off.

DE

Gebrauch von Backofen

Mit wenigen einfachen Handgriffen können Sie den Prozess der Zubereitung beginnen.

- Den Backofen mit Hilfe von Taste **1** einschalten.

- mit Hilfe von Tasten **2** und **3**, **Backofenbetriebsfunktionen**

oder

- mit Hilfe des Drehknebeles **4**, **Backofenbetriebsfunktionen**

gewünschte Backofenfunktion wählen.

Entsprechend des gewählten Programms, wird im Backofen automatisch eine empfohlene Temperatur eingestellt.

- Die voreingestellte Temperatur können Sie mit Hilfe von Tasten **5** und **6** **Temperaturreglers** ändern,

Nach 4 Sekunden nach der Temperaturänderung schaltet sich der Backofen automatisch ein.
Das Celsius-**Grad**-Symbol **7** zeigt durch Blinken, dass der Backofen erwärmt wird.

Das Symbol **Gerichtzubereitung 8** erscheint, das bedeutet, dass der Backofen in Betrieb ist.

Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und das Celsius-Grad-Symbol hört zu blinken auf: Sie können Ihr zu zubereitendes Gericht in Backofen stellen.

Wichtig! Wird innerhalb von **8** Sekunden nach Einschaltung des Backofens keine Funktion ausgewählt, schaltet er sich automatisch ab. Auf dem Display erscheint die Meldung **9** (**OFF**) und ertönt ein akustisches Signal, was bedeutet, dass der Backofen ausgeschaltet ist.

RU

Пользование духовым шкафом

В несколько простых движений Вы можете начать процесс приготовления.

- Включите духовку нажатием кнопки **1**.

- Кнопками **2** и **3**, **режима работы духовки**

или

- ручкой **4**, **режима работы духовки**

выберите желаемый режим приготовления.

В соответствии с выбранным режимом, духовка автоматически установит рекомендуемую температуру.

- При желании Вы можете изменить рекомендуемую температуру кнопками **5** и **6 терморегулятора**,

Через 4 секунды после изменения температуры электронное управление автоматически включит духовку.
Замигает символ **градуса 7**, показывая, что духовка разогревается.

Появится символ **Приготовление 8**, показывая, что духовка работает.

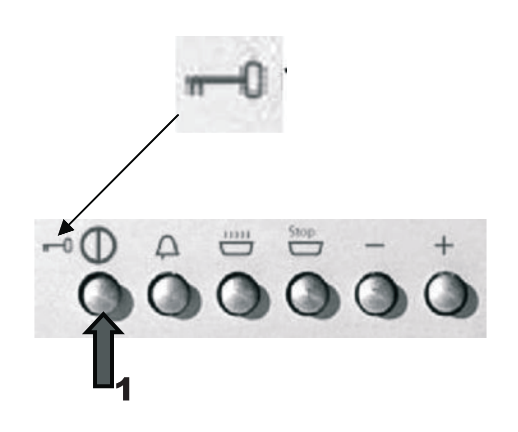
Когда духовка достигнет заданной температуры, она подаст звуковой сигнал, а символ градуса перестанет мигать. Теперь Вы можете ставить в нее блюдо, которое хотите готовить.



Важно! Если в течение **8** секунд после включения духовки Вы не выберите режим приготовления, духовка выключается автоматически. В таком случае на дисплее появится индикация **9** (**OFF**) и раздастся звуковой сигнал, сообщающий, что духовка выключена.

Oven light

The oven is equipped with an intelligent light control to reduce the electricity consumption. The light stays on while the oven is warming up and for 2 minutes after the set temperature is reached, then switches off.



Press any key to check on the food in the oven. The light switches on for another 3 minutes.

Child lock

An important planning aspect is to prevent inadvertent shift or unintentional turning on. You can activate the child lock at any time, even when the oven is turned off.



Activating the child lock

- Press and hold key **1** for at least 3 seconds.



Symbol **2** appears on the display

followed by

symbol **3**

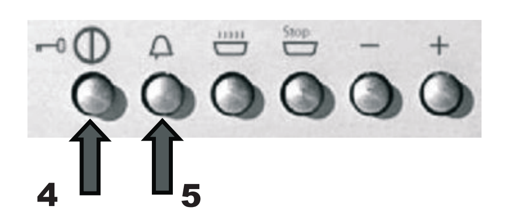
The electronic controller is now disabled.

All you can do with the controls is:

- switch off the oven **4** (if it is on)

or

- use the **countdown timer 5** (see chapter **«Electronical ountdown timer»**).



If you press any other key, the symbol **key 2** appears on the display. Child lock is activated.



Important! You must deactivate the child lock before you can use the oven again.

DE

Innenbeleuchtung

Der Backofen ist mit einem intelligenten Kontrollsystem der Beleuchtung ausgestattet, die den Konsum der Elektroenergie vermindert. Das Licht bleibt angeschaltet nur für die Zeit der Erwärmung und wird nach 2 Minuten nach dem Erreichen der angegebenen Temperatur ausgeschaltet.

Zur Kontrolle des Gerichtes einfach eine beliebige Taste drücken, und die Innenbeleuchtung schaltet sich für 3 Minuten ein.

Kindersicherung

Ein wichtiger Planungsaspekt Ihres neuen Backofens besteht darin, versehentliche Verstellungen oder ungewolltes Einschalten zu verhindern. Sie können die Kindersicherung jederzeit aktivieren, auch bei ausgeschaltetem Backofen.

Aktivierung der Kindersicherung

- Die Taste **1** mindestens 3 Sekunden gedrückt halten.

Auf dem Display erscheint Symbol **2**,

und danach

Symbol **3**

Elektronische Steuerung des Backofens ist gesperrt.

Ab diesem Zeitpunkt können Sie **nur**:
- den Backofen ausschalten **4**, sofern er eingeschaltet ist,

oder
- den elektronischen **Kurzzeitwecker 5** einstellen (siehe Kapitel **»Elektronischer Kurzzeitwecker«**).

Beim Drücken einer beliebigen Taste erscheint auf dem Display das Symbol **Schlüssel 2**. Die Funktion Kindersicherung ist eingeschaltet.

Wichtig! Wenn Sie den Backofen wieder nutzen möchten, müssen, Sie Kindersicherung deaktivieren.

RU

Освещение духовки

Духовка оснащена интеллигентной системой контроля освещения, понижающей потребление энергии. Свет остается включенным лишь на время разогрева и в течение 2 мин. после достижения заданной температуры, затем выключается.

Чтобы проверить блюдо в духовке, нажмите на любую кнопку. Свет загорится на 3 минуты снова.

Блокировка от детей

Ваша новая электронная духовка имеет функцию блокировки от детей, которая предотвращает их вмешательство и случайное включение духовки. Вы можете активировать эту функцию в любое время, даже если духовка выключена.

Активация функции блокировки от детей

- Нажмите и держите кнопку **1** в течение приблизительно 3 секунд.

На дисплее появится символ **2**,

а затем

символ **3**

Электронное управление духовкой заблокировано.

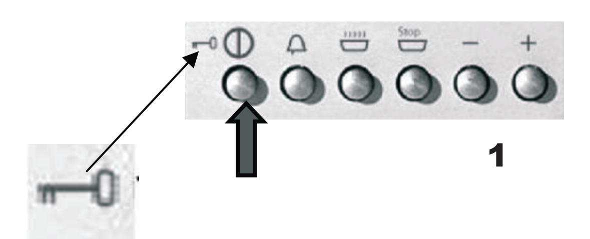
Теперь Вы можете **только**:
- выключить духовку **4** (если она включена).

или
- использовать **электронный минутник 5** (см. раздел **«Электронный минутник»**).

Если Вы нажмете любую другую кнопку, на дисплее появится символ **блокировки 2**, информируя Вас о том, что активирована функция блокировки от детей.



Важно! Теперь, прежде чем снова пользоваться духовкой, Вы должны дезактивировать функцию блокировки от детей.



Deactivating the child lock

- Press and hold key **1** for at least 3 seconds.

Symbol **2** appears on the display



Followed by

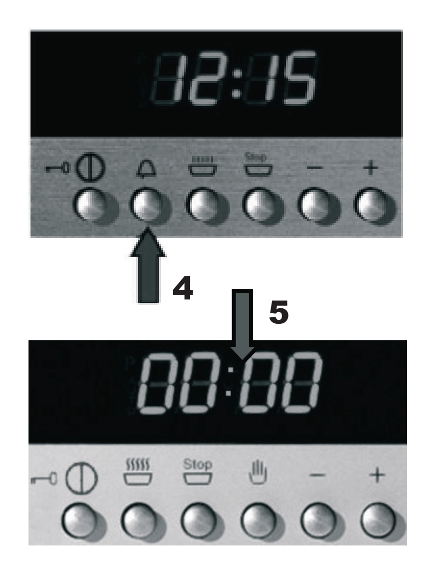
symbol **3**.



The electronic control of the oven is ready for use again.

Electronical countdown timer

The countdown timer works independently of all other timer functions, and can be used even when the oven is switched off.



To switch on the **countdown timer**

- Press key **4**.

The symbol **5** (**0:00**) appears on the display

- Press the choice keys **6** (**-** or **+**) to set the duration and wait a few seconds.

After a few seconds the countdown timer starts the countdown and the topical time of day and the symbol **countdown timer 7** appear.



After the end of the opposed duration a double tone with the interval of 2 seconds sounds and the symbol **countdown timer 7** flashes.

- To switch off the timer press any key.

A triple acoustic signal sounds and the symbol **countdown timer 7** goes out.

Ausschaltung der Kindersicherung

- Die Taste **1** mindestens 3 Sekunden gedrückt halten.

Auf dem Display erscheint das Symbol **2**

und danach

das Symbol **3**

Elektronische Steuerung des Backofens ist wieder Betriebsbereit.

Дезактивация функции блокировки от детей

- Нажмите и держите кнопку **1** в течение приблизительно 3 секунд.

Дисплей индикации времени показывает символ **2**,

а затем

символ **3**

Электронное управление духовкой снова доступно к использованию.

Elektronischer Kurzzeitwecker

Der Gebrauch vom elektronischen Kurzzeitwecker ist von anderen Funktionen unabhängig und kann auch bei ausgeschaltetem Backofen verwendet werden.

Zum Einschalten des **Kurzzeitweckers**:

- Taste **4** drücken

Auf dem Display erscheint das Symbol **5** (**0:00**)

- Mit den Wahltasten **6** (**-** oder **+**) die Zeitdauer einstellen und einige Sekunden warten.

Nach wenigen Sekunden wird der Kurzzeitwecker die Rückzählung beginnen und es wird die aktuelle Tageszeit und das entsprechende Symbol **Kurzzeitwecker 7** erscheinen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein doppelter Signalton mit dem Intervall von 2 Sekunden und blinkt das Symbol **Kurzzeitwecker 7**.

- Um den Kurzzeitwecker auszuschalten eine beliebige Taste drücken.

Es ertönt ein dreifaches akustisches Signal und das Symbol **Kurzzeitwecker 7** erlischt.

Электронный минутник

Электронный минутник работает назависимо от других функций. Им можно пользоваться даже если духовка выключена.

Чтобы включить **минутник**:

- нажмите кнопку **4**

На дисплее появится символ **5 (0:00)**

- Используя кнопки выбора **6** (**-** или **+**) установите время отсчета и просто подождите.

Через несколько секунд таймер начнет обратный счет и вернется нормальная индикация времени с символом **минутника 7**, указывая на то, что идет обратный счет.

По окончании обратного счета духовка подает двойной звуковой сигнал с интервалом в 2 секунды и мигает символ **минутника 7**.

- Нажав любую кнопку, отключите минутник.

Трижды раздается звуковой сигнал и символ **минутника 7** погаснет.

Setting the cooking time

The processes in the oven should switch off after a wanted duration automatically.

Before setting the duration you have to set the **oven operating function** and the **temperature** (see chapter **“Cooking”**)

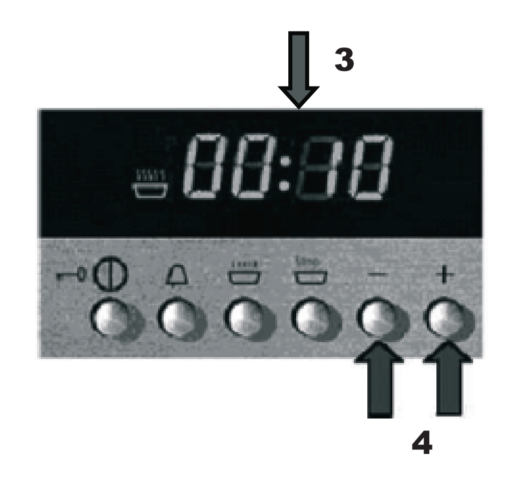


The **meal preparation** symbol **1** appears on the display and shows that the oven is on.

- Press key **2** to set the duration of preparation.

The time and the colon **3** appear on the display.

- By using the choise keys **4** (**-** or **+**) you set the wanted duration of the preparation. After a few seconds the countdown of the duration starts.



Symbol **5** (letter **A**) appears on the display to confirm the successful setting. The topical time appears again.

After the end of the opposed duration a double tone with the interval of 2 seconds sounds and the symbols flash to inform you that all preocesses in the oven are switched off.

Press any key to silence the buzzer. The oven beeps three times and the symbols disappear to confirm this process.



Important! If you select no other functions within 8 seconds from silencing the buzzer, the oven automatically switches off.

DE

Einstellen der Betriebsdauer

Der Vorgang im Backofen soll nach einer gewünschten Dauer automatisch abgeschaltet werden.

Bevor die Dauer der Gerichtszubereitung eingegeben wird, müssen Sie die **Backofenfunktion** und die **Temperatur** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **„Gebrauch vom Backofen“**).

Auf dem Display wird das Symbol **Gerichtzubereitung 1** erscheinen und informiert, dass Backofen in Betrieb ist.

- Drücken Sie die Taste **2**, um die Dauer der Gerichtzubereitung einzugeben.

Auf dem Display erscheinen die Zeit und der Doppelpunkt **3**.

- Mit den Wahltasten **4** (**-** oder **+**) stellen Sie die gewünschte Dauer der Gerichtzubereitung ein. Nach einigen Sekunden beginnt die Rückzählung der Zeitdauer.

Auf dem Display erscheint Symbol **5** (Buchstabe **A**), was die erfolgreiche Einstellung bestätigt, und die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein doppelter Signalton mit dem Intervall von 2 Sekunden und die Symbole blinken, um Sie zu informieren, dass alle Vorgänge im Backofen abgeschaltet sind.

Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken. Der Vorgang wird durch ein dreifaches akustisches Signal und Erlöschen der Symbole bestätigt.

Wichtig! Wenn Sie innerhalb von 8 Sekunden nach der Abschaltung des Signaltons keine Backofenfunktion wählen, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet.

RU

Установка продолжительности приготовления

Духовка должна автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени.

Прежде чем задать продолжительность приготовления, Вы должны установить **режим работы духовки** и **температуру приготовления**. (см. раздел **" Пользование духовым шкафом "**).

На дисплее появится символ **Приготовление 1**, информируя, что духовка в работе.

- Нажмите кнопку **2**, чтобы задать продолжительность приготовления.

На дисплее появится индикация времени и замигают точки **3**, разделяющие часы и минуты.

- Используя кнопки выбора **4** (**-** или **+**), установите желаемую продолжительность приготовления. Через несколько секунд начнется отсчет времени приготовления.

На дисплее появится символ **5** (буква **A**), подтверждающий успешное программирование, а также вернется показание текущего времени.

По истечении времени приготовления духовка подает двойной звуковой сигнал с интервалом в 2 секунды и замигают символы, информируя, что все функции работы духовки отключены.

Нажав любую кнопку, отключите зуммер. Трижды раздастся звуковой сигнал и символы погаснут.



Важно! Если в течение 8 секунд после отключения зуммера Вы не выберите режим приготовления, духовка выключается автоматически.

Setting the end of cooking time

The oven must switch off after the set end time.



Before setting the end of cooking time you have to set the **oven operating function** and the **temperature** (see chapter «**Multifunction oven control**»).

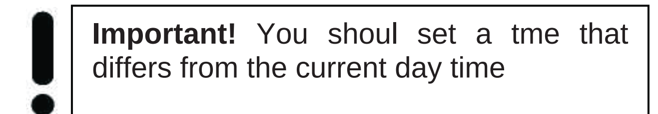
The **meal preparation** symbol **1** appears on the display and shows that the oven is on.

- Press key **2** to set the end time



The time appears on the display and the colon **3** flashes.

- By using the choise keys **4** (**-** or **+**) you set the wanted end of cooking time. After a few seconds the the program is activated.

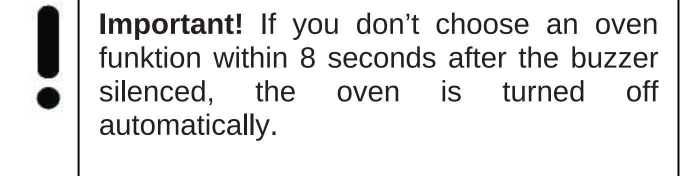

Important! You shoul set a tme that differs from the current day time



Symbol **5** (letter **A**) appears on the display to confirm the successful programming. The topical time appears again.

After the set end time is reached a double tone with the interval of 2 seconds sounds and the symbols flash to inform you that all preocesses in the oven are switched off

Press any key to silence the buzzer. The oven beeps three times and the symbols disappear to confirm this process.


Important! If you don’t choose an oven funktion within 8 seconds after the buzzer silenced, the oven is turned off automatically.

DE

Einstellen der Endzeit

Der Backofen soll in eingegebener Endzeit ausgeschaltet werden.

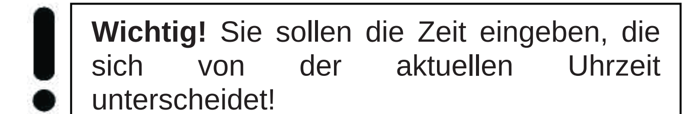
Bevor die Endzeit eingegeben wird, müssen Sie die **Backofenfunktion** und die **Temperatur** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **»Steuerung von Multifunktionsbackofen«**).

Auf dem Display erscheint das Symbol **Gerichtzubereitung 1**, das mitteilt, dass der Backofen in Betrieb ist.

- Taste **2** drücken, um die Endzeit einzugeben.

Auf dem Display erscheint die Zeit und der Doppelpunkt **3** blinkt:

- Mit den Wahltasten **4** (**-** oder **+**) die gewünschte Endzeit der Gerichtszubereitung einstellen. Nach wenigen Sekunden wird das Programm aktiviert.



Wichtig! Sie sollen die Zeit eingeben, die sich von der aktuellen Uhrzeit unterscheidet!

Auf dem Display erscheint das Symbol **5** (Buchstabe **A**) als Bestätigung der erfolgreichen Programmierung und die aktuelle Tageszeit wird wieder angezeigt.

Wenn die eingegebene Endzeit erreicht ist ertönt ein doppelter Signalton mit dem Intervall von 2 Sekunden und die Symbole blinken, um Sie zu informieren, dass alle Vorgänge im Backofen abgeschaltet sind.

Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken. Der Vorgang wird durch ein dreifaches akustisches Signal und Erlöschen der Symbole bestätigt.



Wichtig! Wenn Sie innerhalb von 8 Sekunden nach der Abschaltung des Signaltons keine Backofenfunktion wählen, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet.

RU

Установка времени окончания приготовления

Духовка должна автоматически отключиться в заранее заданное время.

Прежде чем задать время окончания работы, Вы должны установить **режим работы духовки** и **температуру приготовления**. (см. раздел **«Управление работой многофункционального духового шкафа»**).

На дисплее появится символ **Приготовление 1**, информируя, что духовка в работе.

- Нажмите кнопку **2**, чтобы задать время окончания процесса приготовления.

На дисплее появится индикация времени и замигают точки **3**, разделяющие часы и минуты.

- Используя кнопки выбора **4** (**-** или **+**), установите желаемое время окончания приготовления. Через несколько секунд программа будет активирована.



Важно! Вы должны задать время, отличающееся от текущего!

На дисплее появится символ **5** (буква **A**), подтверждающий успешное программирование, а также вернется показание текущего времени.

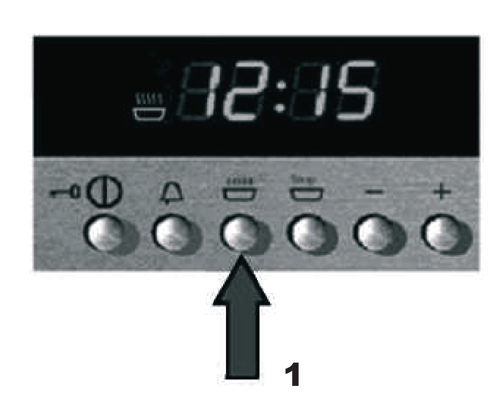
По достижению запрограммированного времени духовка подает двойной звуковой сигнал с интервалом в 2 секунды и замигают символы, информируя, что все функции работы духовки отключены.

Нажав любую кнопку, отключите зуммер. Трижды раздастся звуковой сигнал и символы погаснут.



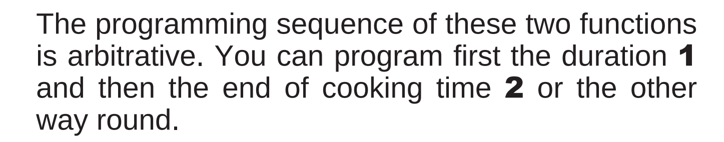
Важно! Если в течение 8 секунд после отключения зуммера Вы не выберите режим приготовления, духовка выключается автоматически.

Setting cooking duration and end times



You can combine the cooking duration and end of cooking time functions to set the start and end times for cooking. In this way you can program your electronic oven to cook while you are out or to defrost foods ready for you to cook when you get back. A great help in the kitchen!




The programming sequence of these two functions is arbitrative. You can program first the duration **1** and then the end of cooking time **2** or the other way round.

Example: You want to start cooking a dish 30 minutes before you get home so that it will be ready for you arrival at **12:55**.



- Put the food into the oven and choose the wanted **oven operating function** («Grill + Thermociculation» is shown only as an example).
- Set the needed **temperature** if you want to change the adviced temperature.



Set the cooking duration **4** (in our example – 30 minutes).

Therefore you have to program the wanted end of cooking time. (see chapter **«Setting the cooking duration»)**.

DE

Einstellen der Betriebsdauer und Endzeit

Sie können die beiden Funktionen "Betriebsdauer" und „Endzeit“ kombinieren, wobei Sie eine gewünschte Zeit eingeben, um den Backofen ein- und auszuschalten. So können Sie Ihren Backofen für die Zeit programmieren, wenn Sie nicht zu Hause sind; oder das Auftauen von Speisen bevor Sie nach Hause kommen. Das ist eine große Hilfe in Ihrer Küche.

Die Programmierfolge von diesen beiden Funktionen ist nicht entscheidend. Sie können zuerst Betriebsdauer **1** und dann Endzeit **2** programmieren, oder umgekehrt.

Beispiel: Sie möchten die Gerichtszubereitung 30 Minuten vor Ihrer Rückkehr nach Hause beginnen, so, dass zu Ihrer Ankunft um **12:55** die Speise fertig ist.

- Stellen Sie Ihre Speise in Backofen und wählen die gewünschte **Backofenfunktion 3** (»Grill + Thermozirkulation«) wird nur als Beispiel gezeigt).
- Stellen Sie die notwendige **Temperatur** ein, wenn Sie die empfohlene Temperatur ändern möchten.

Geben Sie die Betriebsdauer der Gerichtzubereitung ein **4** (in unserem Beispiel – 30 Minuten).

Dafür muss die gewünschte Betriebsdauer programmiert werden (siehe Kapitel **»Einstellen der Betriebsdauer«**).

RU

Установка продолжительности и времени окончания приготовления

Вы можете комбинировать функции времени приготовления и времени окончания приготовления, задавая желаемое время включения и выключения духовки. Таким образом, Вы можете запрограммировать процесс приготовления в Вашей духовке на то время, когда Вас нет дома или же процесс размораживания продуктов к Вашему приходу. Неплохая помощь на кухне.

Не важно в каком порядке Вы программируете эти две функции. Сначала время приготовления **1** и затем время окончания **2**, или наоборот.

Например: Вы хотите начать готовить блюдо за 30 минут до возвращения домой, чтобы к Вашему приходу в **12:55** оно было готово.

- Поместите блюдо в духовку и выберите желаемый **режим работы духовки 3** (режим «гриль + обдув» - показан лишь для примера).
- Установите нужную **температуру приготовления**, если Вы хотите поменять рекомендуюмую температуру.

Задайте продолжительность приготовления **4** (в нашем примере – 30 минут**)**.

Для этого запрограммируйте желаемую продолжительность приготовления. (см. раздел **«Установка продолжительности приготовления»**).



The symbol **1** (letter **A**) appears on the display, that comfirms a successful programming of the cooking duration and the current day time appears again.

- Press key **2** to set the end time (see chapter «**Setting the end time»**).



The end time (**3**) appears on the display, that accords to the current day time plus duration (in our example **12:45**, that means plus 30 minutes).

- Set the wanted end time with the choice keys **4** (**-** or **+**).



A few seconds later this time will be registrated **5** (in our example – **12:55**, that means we shifted the end time 10 minutes).

The oven is in expectance state now.
The current day time is displayed **6** (in our example **12:15**).



In our example the oven should be turned on at **12:25** (**7**) with the functions “Grill + Thermo Circulation” and be turned off at **12:55** according to your setting.





Advise! The right point to activate the child lock **8**, to prevent inadvertent shift or unintentional turning on



8

DE

Auf dem Display erscheint das Symbol **1** (Buchstabe **A**), das bestätigt eine erfolgreiche Programmierung der Betriebsdauer und die aktuelle Tageszeit werden wieder angezeigt.

- Die Taste **2** drücken, um die Endzeit einzugeben (siehe Kapitel **»Einstellen der Endzeit«**).

Auf dem Display erscheint die Endzeit **(3)**, die der aktuellen Tageszeit plus Betriebsdauer entspricht (in unserem Beispiel **12:45**, das heißt plus 30 Minuten).

- Mit den Wahltasten **4** (**-** oder **+**) die gewünschte Endzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird diese Zeit registriert **5** (in unserem Beispiel - **12:55**, das heißt, wir haben die Endzeit um 10 Minuten verschoben).

Der Backofen ist im Bereitschaftsmodus
Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt **6** (in unserem Beispiel **12:15**).

In unserem Beispiel soll der Backofen um **12:25** (**7**) bei den Funktionen „Grill + Thermozirkulation" eingeschaltet und um **12:55** ausgeschaltet werden, gemäß Ihrer Programmierung.

Empfehlung! Der richtige Zeitpunkt die Kindersicherung **8** zu aktivieren, damit eine versehentliche Verstellungen oder ein ungewolltes Einschalten verhindert werden.

RU

На дисплее появится символ **1** (буква **A**), подтверждающий успешное программирование продолжительности приготовления, а также вернется показание текущего времени.

- Нажмите кнопку **2**, чтобы задать время окончания процесса приготовления (см. раздел **«Установка времени окончания приготовления»**).

На дисплее появится время окончания приготовления **(3)** равное текущему времени, плюс времени продолжительности приготовления (в нашем примере **12:45,** т.е. плюс 30 мин.).

- Используя кнопки выбора **4** (**-** или **+**), установите желаемое время окончания приготовления.

Через несколько секунд таймер зарегистрирует это значение **5** (в нашем примере – **12:55**, т.е мы сдвинули время окончания приготовления на 10 мин.).

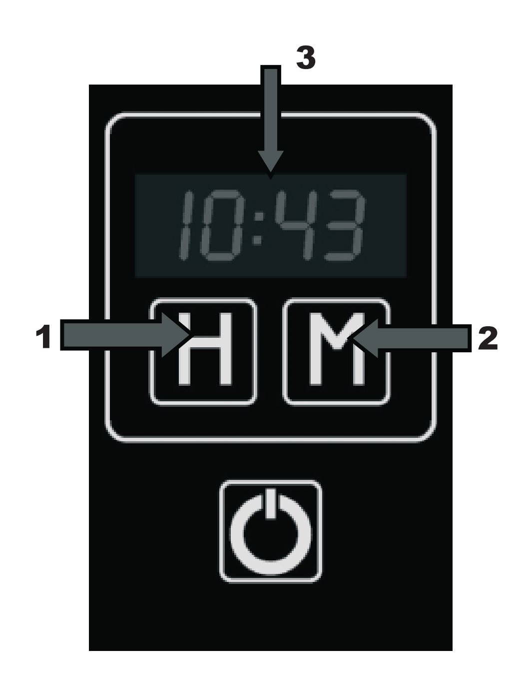
Духовка перейдет в режим ожидания. Высветиться текущее время **6** (в нашем примере - **12:15)**.

В нашем примере духовка должна включится в **12:25** (**7**)в режиме "гриль + обдув" на 30 минут и выключится в **12:55**, соответственно заданной Вами программе.



Совет! Самое время активировать функцию блокировки от детей **8**, чтобы предотвратить их вмешательство или случайное включение духовки.

DIGITAL TIME SWITCH CLOCK OF THE OVEN Logic control ***F12 BITURBO*** with full sensor control



Setting the clock

To set the current time:

- Press key **1** and **2** at the same time.

With this setting a flashing colon **3** appears showing you are in clock setting mode.

- By pressing the choice keys **1** or **2** you can set the time.

After a few seconds the controller sets the time currently displayed and the two dots stop flashing.



Important! If you change the time setting, you reset the timer and cancel all cooking settings.

DE

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR VON BACKÖFEN **Logic control** *F12 BITURBO* mit Vollsensorbedienung

Tageszeiteinstellung

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Tasten **1** und **2** gleichzeitig drücken

Bei dieser Einstellung erscheint ein blinkender Doppelpunkt **3**, er zeigt, dass Sie gerade bei der Zeiteinstellung sind.

- Mit den Wahltasten **1** oder **2** die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die aktuelle Uhrzeit automatisch übernommen und der Doppelpunkt hört auf zu blinken.



Wichtig! Bei der Änderung der eingestellten Uhrzeit werden alle vorher gewählten Programme gelöscht.

RU

ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО ДУХОВОК **Logic control** *F12 BITURBO* с полным сенсорным управлением

Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время:

- Нажмите одновременно кнопки **1** и **2**.

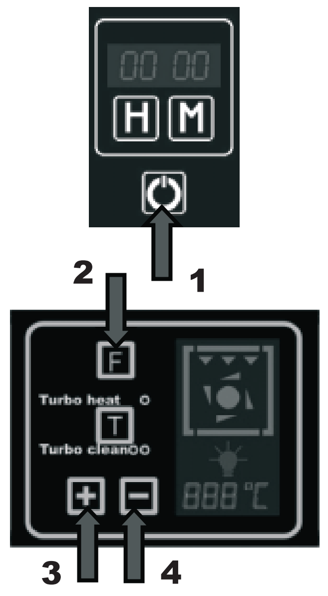
При этом замигают две точки **3**, разделяющие часы и минуты, показывая, что Вы в режиме часов.

- Кнопками выбора **1** или **2** выставить текущее время.

Через несколько секунд на дисплее появится индикация текущего времени и точки перестают мигать.



Важно! При изменении установленного текущего времени все предыдущие программы будут отменены.



Usage of the oven

You can start the process of cooking with a few easy handels.

- Switch on the oven by pressing key **1**.

- Using the key **2** for the **oven operating function** you choose the wanted oven function.

According to the chosen program a recommended temperature is set in the oven automatically.

Oven light
Innenbeleuchtung
Освещение духовки



Warm over 50°C
Aufwärmen 50°C
Разогрев 50°C



Fixed 190°C
Ober- und Unterhitze 190°C
Выпечка 190°C



Fan 165°C
Heißluft 165°C
Горячий обдув 165°C

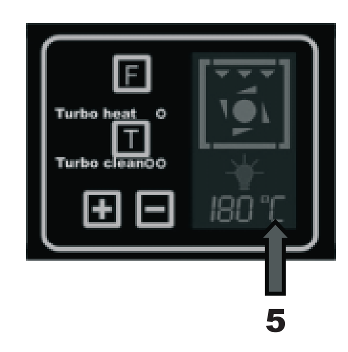


Grill & fan 165°C
Grill m. Heißluft 165°C
Гриль с обдувом 165°C



Top & bottom + fan 165°C
Ober- und Unterhitze m. Heißluft 165°C
Верхний и нижний нагрев + обдув 165°C

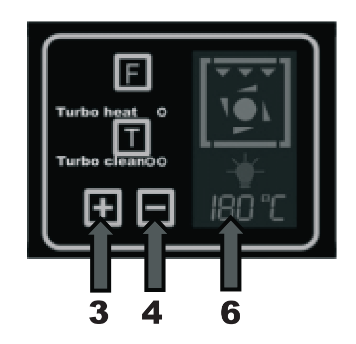




- The preset temperature can be changed by using the **temperature regulating keys 3** and **4**.

The symbol **5** (**°C**) flashes to show that the oven is warming up.

As soon as the oven reaches the set temperature the oven beeps 2 times and the symbol **5** (**°C**) stops flashing. Now you can put the food you want to prepare into the oven.



- To read the actual temperature of the oven on the display **6** at any moment, press the keys **3** and **4** simultaneously.

For a few seconds the display wil visualise the temperature reached by the oven at that precise moment **6** by flashing it on the display.

DE

Gebrauch von Backofen

Mit wenigen einfachen Handgriffen können Sie den Prozess der Zubereitung beginnen.

- Den Backofen mit Hilfe von Taste **1** einschalten.

- Mit Hilfe der Taste **Backofenbetriebsfunktionen 2**, gewünschte Backofenfunktion wählen.

Entsprechend des gewählten Programms, wird im Backofen automatisch eine empfohlene Temperatur eingestellt.

RU

Пользование духовым шкафом

В несколько простых движений Вы можете начать процесс приготовления.

- Включите духовку нажатием кнопки **1**.

- Кнопкой **режима работы духовки 2**, выберите желаемый режим приготовления.

В соответствии с выбранным режимом, духовка автоматически установит рекомендуемую температуру.

Pizza 230°C
Pizza 230°C
Пицца 230°C



Double grill 250°C
Grill Doppelt 250°C
Двойной гриль 250°C



Single grill 250°C
Grill Einfach 250°C
Гриль 250°C



Defrost 40°C
Defrost 40°C
Размораживание 40°C



Turbo heat



Turbo clean



- Die voreingestellte Temperatur können Sie mit Hilfe der Tasten des **Temperaturreglers 3** und **4** ändern.

Das Symbol **5** (**°C**) zeigt durch Blinken, dass der Backofen erwärmt wird.

Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönten 2 akustische Signale und das Symbol **5** (**°C**) hört auf zu blinken: jetzt können Sie Ihr zu zubereitendes Gericht in den Backofen stellen.

- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **3** und **4**, um jederzeit die aktuelle Backofentemperatur **6** auf dem Display zu lesen.

Für einige Sekunden blinkt das Display und das zeigt die aktuelle Temperatur **6** an.

- При желании Вы можете изменить рекомендуемую температуру кнопками **терморегулятора 3** и **4**.

Замигает символ **5** (**°C**), показывая, что духовка разогревается.

Когда духовка достигнет заданной температуры, она подаст 2 звуковых сигнала, а символ **5** (**°C**) перестанет мигать. Теперь Вы можете ставить в нее блюдо, которое хотите готовить.

- Чтобы узнать температуру духовки **6** в настоящий момент времени на дисплее, нажмите одновременно кнопки **3** и **4**.

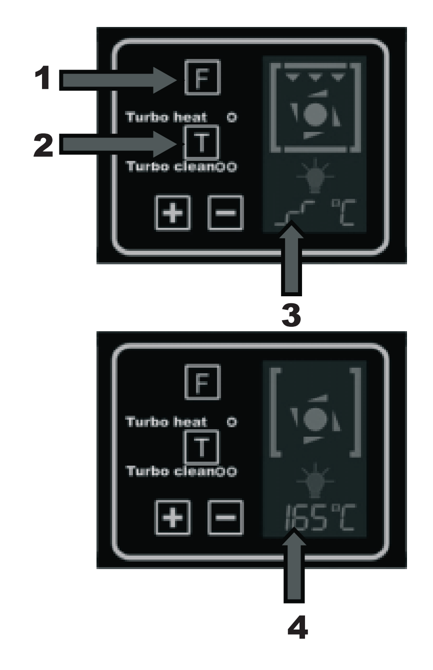
Мигая в течении нескольких секунд, дисплей показывает актуальную температуру **6**.

Residual heat



The term **Residual heat** is used to describe the heat which the oven has accumulated inside it while cooking foods. This heat is gradually dispersed over time and may still be a culinary resource if managed properly: your oven indicates the internal temperature, after turning the oven off, until it drops to 50°C. This way you can use it to heat up food, unfreeze foods at a low temperature, or to indicate the level of safety in the kitchen.

Turbo heat function



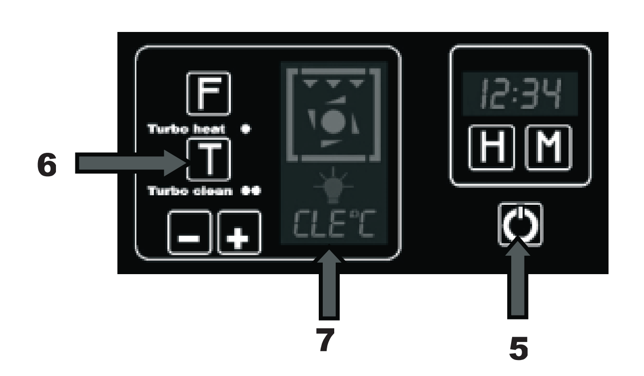
This function greatly reduces a time of heating of the oven with all of selected functions.

- Choose a wanted oven function using the key **1**.
- To activate **Turbo heat** function, press the key **2** Display shows a stairs simbol **3**.

On reaching the temperature set the display will show the temperature value **4** and emit two beeps.

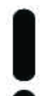


Turbo clean function



This function is applied to fast clearing the oven end can only be activated when no other function of the oven has been activated. Function **Turbo clean** speeds up the cleaning the oven using the self-cleaning catalytic panels.

- Push the key **5** on the control panel to turn on the oven.
- Push key **Turbo clean 6** to turn on this function. Display shows the symbol **7** and the oven reaches the temperature of 250°C and stays at this temperature for 1 hour.



Important! Do not put dishes in the oven; do not use this special function for cooking!

DE

Restwärme

Unter **Restwärme** versteht man jene Wärme, die im Backofen nach der Zubereitung von Gerichten gespeichert bleibt. Diese Wärme sinkt im Laufe der Zeit und kann ggf. noch als Wärmestelle in der Küche verwendet werden: Nach dem Abschalten zeigt Ihr Backofen die Innentemperatur an, bis sie 50°C erreicht hat. Auf diese Weise ist der Backofen zum Erwärmen von Speisen oder, bei niedrigen Temperaturen, zum Abtauen verwendbar. Ferner kann diese Anzeige als Hinweis für die Sicherheit des Küchenbereichs dienlich sein.

Funktion **Turbo heat**

Diese Funktion beschleunigt gewaltig das Aufheizen des Backofens mit jeder ausgewählten Funktion.

- Mit Hilfe der Taste **1** gewünschte Backofenfunktion wählen.
- Um die **Turbo heat-**Funktion zu aktivieren, die Taste **2** drücken. Auf dem Display erscheint das Symbol **3**.

Nachdem im Backofen die eingestellte Temperatur erreicht worden ist, erscheint sie auf dem Display **4** und es klingen zwei Signaltöne.

Funktion **Turbo clean**

Diese Funktion wird für die schnelle Reinigung des Backofens verwendet und kann nur dann angeschaltet werden, wenn keine andere Funktion des Backofens aktiv ist. Die Nutzung der Funktion **Turbo clean** ist dankbar der selbstreinigenden katalytischen Seitenpanellen ermöglicht.

- Drücken Sie die Taste **5**, um den Backofen anzuschalten.
- Drücken Sie die Taste **Turbo clean 6**, um diese Funktion zu aktivieren. Auf dem Display erscheint das Symbol **7**, der Backofen erreicht die Temperatur von 250°C und behält sie für 1 Stunde.

Wichtig! Bei dieser Sonderfunktion keine Gerichte in den Backofen stelleln. Diese Funktion auf keinen Fall für Zubereitung verwenden!

RU

Остаточная температура

Термин **Остаточная температура** используется для описания температуры, которая осталась в духовке после приготовления. Эта температура постепенно понижается и может быть еще использована для различных целей: Ваша духовка показывает внутреннюю температуру, после ее выключения, пока та не спадает до 50°C. Благодаря этому Вы можете использовать духовку, чтобы нагреть пищу, разморозить пищевые продукты, а также иметь информацию об уровне безопасности на кухне.

Функция **Turbo heat**

Эта функция резко сокращает время разогрева духовки до заданной температуры при любой выбранной функции.

- С помощью кнопки **1** выберите желаемый режим приготовления.
- Чтобы активировать функцию **Turbo heat**, нажмите кнопку **2** На дисплее появляется символ **3**.

По достижении духовкой выбранной температуры на дисплее появляется ее значение **4** и раздаются 2 звуковых сигнала.

Функция **Turbo clean**

Эта функция применяется для быстрой очистки духовки и может быть включена только тогда, когда неактивирована никакая другая функция духовки. Использование функции **Turbo clean** в духовке ускоряет процесс очистки благодаря самоочищающимися каталитическим панелям.

- Нажмите кнопку **5**, чтобы включить духовку.
- Нажмите кнопку **Turbo clean 6**, чтобы активировать эту функцию. На дисплее появится символ **7**, температура духовки поднимется до 250°C и будет поддерживаться в течении 1 часа.



Важно! Эта функция не предназначена для приготовления пищи! При работе духовки в этом режиме не следует в нее помещать блюда.

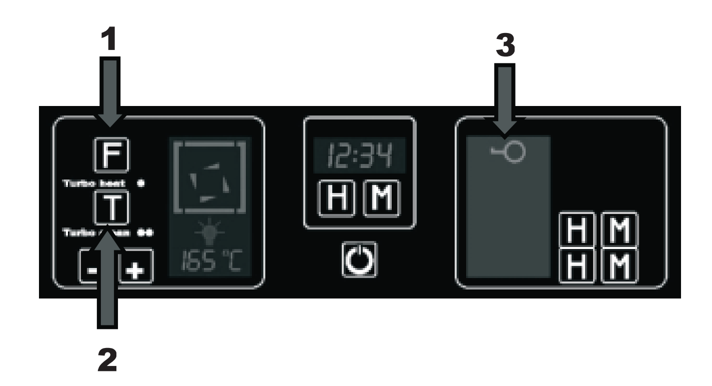
Oven light

The oven is equipped with an intelligent light control to reduce the electricity consumption. The light stays on while the oven is warming up and for 3 minutes after the set temperature is reached, then switches off.

Press any key (except ON/ OFF) to check on the food in the oven. The light switches on for another 3 minutes.

Child lock

An important planning possibility in your new oven with electronocal programmable **Logic control** is to prevent inadvertent shift or unintentional turning on. You can activate the child lock at any time, even when the oven is turned off.



Activating the child lock

- Press and hold keys **1** and **2** at the same time for at least 3 seconds.

Symbol **3** appears on the display for 10 seconds. The electronic controller is now disabled. **The only** you can do with the controls is:

- Switch off the oven (if it is on).

If you press any other key, the **key symbol 3** appears on the display. Child lock is activated.



Important! If the oven is turned off, the child lock function remains active!

Deactivating the child lock

- Press and hold keys **1** and **2** at the same time for at least 3 seconds.

The electronic control of the oven is ready for use again.

Innenbeleuchtung

Der Backofen ist mit einem intelligenten Kontrollsystem der Beleuchtung ausgestattet, die den Konsum der Elektroenergie vermindert. Das Licht bleibt nur für die Zeit der Vorheizung angeschaltet und wird nach 3 Minuten nach dem Erreichen der angegebenen Temperatur ausgeschaltet.

Zur Kontrolle des Gerichtes einfach eine beliebige Taste (ausschließlich EIN/ AUS) drücken, und die Innenbeleuchtung schaltet sich für 3 Minuten ein.

Kindersicherung

Ein wichtiger Planungsaspekt Ihres neuen Backofens mit elektronischer Programmierung **Logic control** besteht darin, versehentliche Verstellungen oder ungewolltes Einschalten zu verhindern. Sie können die Kindersicherung jederzeit aktivieren, auch bei ausgeschaltetem Backofen.

Aktivierung der Kindersicherung

- Die Tasten **1** und **2** mindestens 3 Sekunden gleichzeitig gedrückt halten.

Auf dem Display erscheint Symbol **3**. Elektronische Steuerung des Backofens ist gesperrt. Ab diesem Zeitpunkt können Sie **nur**:

- den Backofe n ausschalten, sofern er eingeschaltet ist.

Beim Drücken einer beliebigen Taste erscheint auf dem Display das **Schlüsselsymbol 3**. Die Funktion Kindersicherung ist eingeschaltet.

> **Wichtig!** Wenn der Backofen ausgeschaltet wird, bleibt die Funktion Kindersicherung aktiviert!

Ausschaltung der Kindersicherung

- Die Taste **1** und **2** mindestens 3 Sekunden gleichzeitig gedrückt halten.

Elektronische Steuerung des Backofens ist wieder Betriebsbereit.

Освещение духовки

Духовка оснащена интеллигентной системой контроля освещения, понижающей потребление энергии. Свет остается включенным лишь на время разогрева и в течение 3 мин. после достижения заданной температуры, затем выключается.

Чтобы проверить блюдо в духовке, нажмите на любую кнопку (кроме ВКЛ/ ВЫКЛ). Свет загорится на 3 минуты снова.

Блокировка от детей

Ваша новая духовка, с электронным програмирующим устройством **Logic control** имеет функцию блокировки от детей, которая предотвращает их вмешательство и случайное включение духовки. Вы можете активировать эту функцию в любое время, даже если духовка выключена.

Активация функции блокировки от детей

- Одновременно нажмите и удерживайте кнопки **1** и **2** в течение приблизительно 3 секунды.

На дисплее появится символ **3**. Электронное управление духовкой заблокировано. Теперь Вы можете **только**:

- выключить духовку (если она включена).

Если Вы нажмете любую другую кнопку, на дисплее появится **символ ключа 3**. Функция блокировки от детей активирована.

> **Важно!** При выключенной духовке функция блокировки от детей остается активированной!

Деактивация функции блокировки от детей

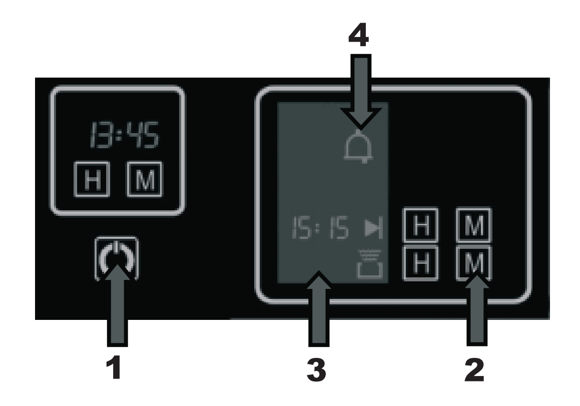
- Нажмите и удерживайте кнопки **1** и **2** в течение приблизительно 3 секунд.

Электронное управление духовкой снова доступно к использованию.

Electronical countdown timer and alarm clock

The countdown timer and alarm clock work independently of all other functions, and can be used even when the oven is switched off.

Countdown timer emits the beeping sounds at the end of choosed time interval.



To switch on the countdown timer

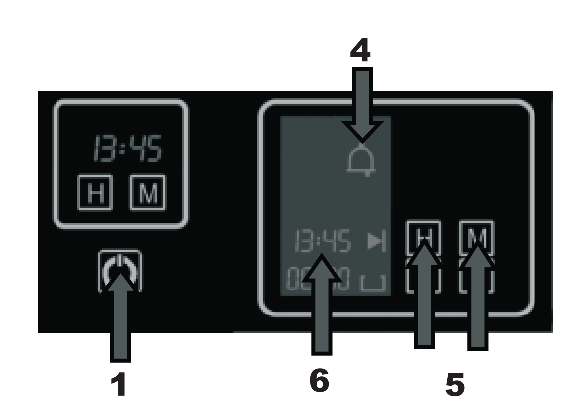
- Press key **1** to turn on the oven without a setting the cooking functions.
- Press the choice key **2** to set the duration in minutes. It will be shown on the display **3**.

After a few seconds the countdown timer starts the countdown and the beeping sound is emitted.

At the end of the preset duration beeps a tone and the symbol **4** flashes.

- To switch off the timer press any key.

Electronical alarm clock emits the alarm signals at preset time.



- To turn on the alarm clock, press key **1**.
- Press the choice keys **5** to set the hours and minutes. It will be shown on the display **6**.

At preset time the oven emits the alarm signals.

At the end of the preset time beeps a tone and the symbol **4** flashes.

- To switch off the signal of the alarm clock, press any key.

Elektronischer Kurzzeitwecker und Wecker

Der Gebrauch vom elektronischen Kurzzeitwecker und Wecker ist von anderen Funktionen unabhängig und kann auch bei ausgeschaltetem Backofen verwendet werden..

Elektronischer Kurzzeitwecker ertönt die Signaltöne nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer.

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

- Taste **1** drücken, um den Backofen einzuschalten ohne eine Funktion zu wählen.
- Mit der Wahltaste **2** die gewünschte Zeitdauer einstellen. Sie erscheint auf dem Display **3**.

Nach wenigen Sekunden wird der Kurzzeitwecker die Rückzählung beginnen und es klingt ein Signalton, was über Beginn der Rückzählung informiert.

Nach dem Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein Signalton und blinkt das Symbol **4**.

- Um den Kurzzeitwecker auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.

Elektronischer Wecker ertönt die Signaltöne, wenn die eingestellte Zeit erreicht ist.

- Um den elektronischen Wecker zu aktivieren, die Taste **1** dücken.
- Die Tasten **5** drücken, um die Stunden und Minuten einzustellen. Die Zeit erscheint auf dem Display **6**.

Nach wenigen Sekunden wird der Wecker die Rückzählung beginnen und es klingt ein Signalton.

Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, werden vom Backofen akustische Signale ertönt und das Symbol **4** blinkt.

- Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.

Электронный минутник и будильник

Электронный минутник и будильник работают назависимо от других функций. Ими можно пользоваться даже если духовка выключена.

Электроный минутник издает звуковые сигналы по истечении желаемого промежутка времени.

Чтобы включить минутник:

- Нажмите кнопку **1**, чтобы включить духовку без выбора программ.
- Используя кнопку выбора **2** установите желаемый промежуток времени. Он будет отображен на дисплее **3**.

Через несколько секунд таймер начнет обратный отсчет и прозвучит звуковой сигнал информируя о начале работы минутника.

По окончании обратного отсчета духовка издает звуковой сигнал и мигает символ **4**.

- Нажав любую кнопку, отключите минутник.

Электронный будильник издает звуковые сигналы в заранее установленное время.

- Чтобы включить электронный будильник, нажмите кнопку **1**.
- Выставьте необходимое время кнопками **5**. Оно отображается на дисплее **6**.

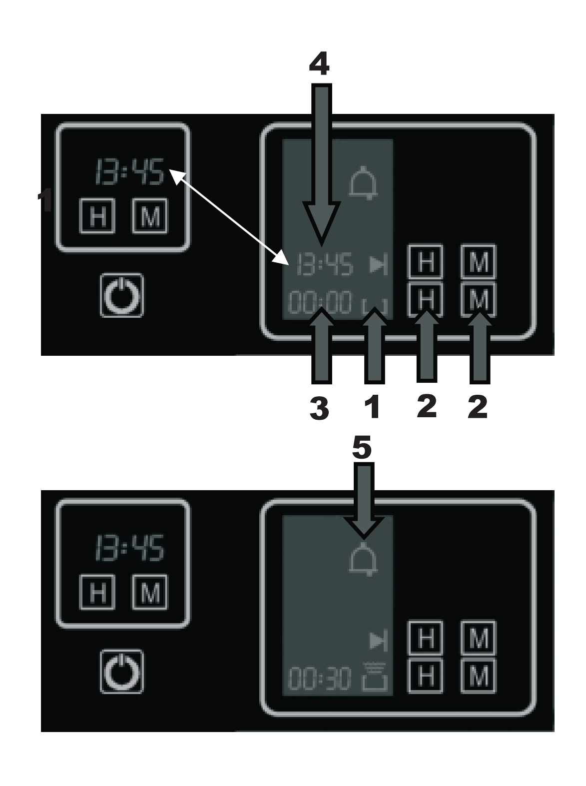
Через несколько секунд прозвучит звуковой сигнал, информируя о начале работы будильника.

По достижении установленного времени духовка издает звуковые сигналы и мигает символ **4**.

- Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

Setting the cooking time

The process should switch off the oven after a wanted duration automatically.



Before setting the duration you have to set an **oven operating function** and a **temperature** (see chapter **“Cooking”**).

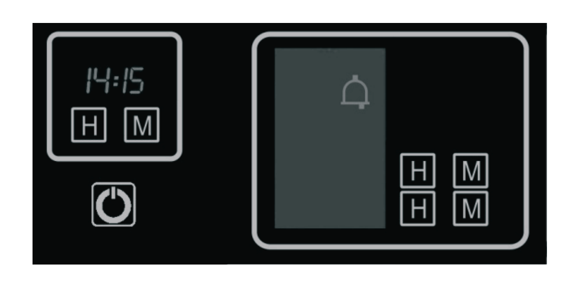
The symbol **1** appears on the display and shows that the oven is on.

- Press the keys **2** to set the duration of preparation.

On the display appear the duration of preparation **3** and the actual time **4**.

After a few seconds the countdown of the duration starts. Symbol **5** appears on the display to confirm the successful setting. The topical time desappears.

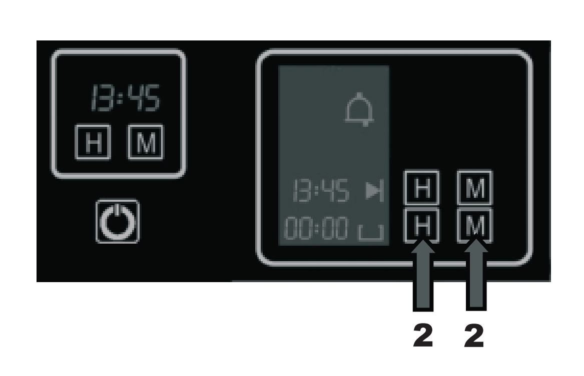
- By using the choise keys **2** you can set the wanted duration during the preparation.



After the end of the opposed duration a beeping sound and the symbol **5** flashes to inform you that all preocesses in the oven are switched off.

Press any key to silence the buzzer.

Important! If you select no other functions within 8 seconds from silencing the buzzer, the oven automatically switches off.



- To zero all the settings press both keys **2** simultaneously.

Einstellen der Betriebsdauer

Der Vorgang im Backofen soll nach einer gewünschten Dauer automatisch abgeschaltet werden.

Bevor die Dauer der Gerichtszubereitung eingegeben wird, müssen Sie eine **Backofen-funktion** und eine **Temperatur** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **„Gebrauch vom Backofen“**).

Auf dem Display erscheint das Symbol **1** und informiert, dass Backofen in Betrieb ist.

- Mit den Wahltasten **2** stellen Sie die gewünschte Dauer der Gerichtzubereitung ein.

Auf dem Display erscheinen die Betriebsdauer **3** und aktuelle Uhreit **4**.

Nach einigen Sekunden beginnt die Rückzählung der Zeitdauer. Auf dem Display erscheint Symbol **5**, was die erfolgreiche Einstellung bestätigt, und die aktuelle Uhrzeit erlischt.

- Die Betriebsdauer des Backofens können Sie während seiner Arbeit mittels der Tasten **2** ändern.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein Signalton das Symbol **5** blinkt, um Sie zu informieren, dass alle Vorgänge im Backofen abgeschaltet sind.

Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.



Wichtig! Wenn Sie innerhalb von 8 Sekunden nach der Abschaltung des Signaltons keine Backofenfunktion wählen, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet.

- Betätigen Sie gleizeitig die Tasten **2**, um die Einstelungen zur Nullstellung zu bringen.

Установка продолжительности приготовления

Духовка должна автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени.

Прежде чем задать продолжительность приготовления, Вы должны установить **режим** работы духовки и **температуру** приготовления (см. раздел **"Пользование духовым шкафом"**).

На дисплее появится символ **1**, информируя, что духовка в работе.

- Используя кнопки выбора **2**, установите желаемую продолжительность приготовления.

Дисплей показывает продолжительность приготовления **3** и текущее время **4**.

Через несколько секунд начнется отсчет времени приготовления. На дисплее замигает символ **5**, подтверждающий успешное программирование, показание текущего времени исчезнет.

- Время работы духовки Вы можете изменять в течении приготовления кнопками **2**.

По истечении времени приготовления духовка подает звуковой сигнал и замигает символ **5**, информируя, что все функции работы духовки отключены.

Нажав любую кнопку, отключите зуммер.

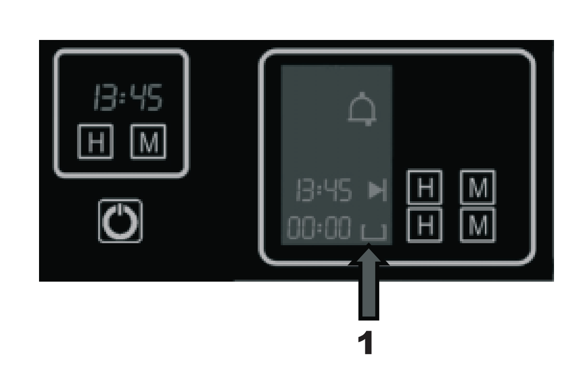


Важно! Если в течение 8 секунд после отключения зуммера Вы не выберите режим приготовления, духовка выключается автоматически.

- Чтобы обнулить все предустановки, нажмите кнопки **2** одновременно.

Setting the end of cooking time

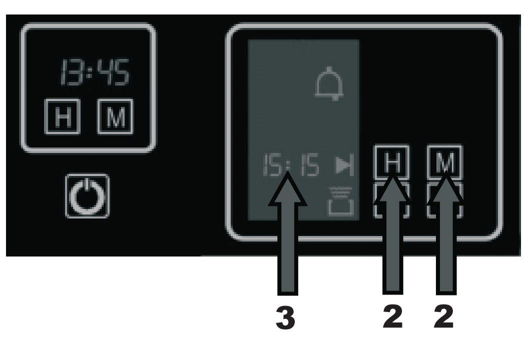
The oven must switch off after the set end time.



Before setting the end of cooking time you have to set the **oven operating function** and the **temperature** (see chapter **"«Multifunction oven control»**).

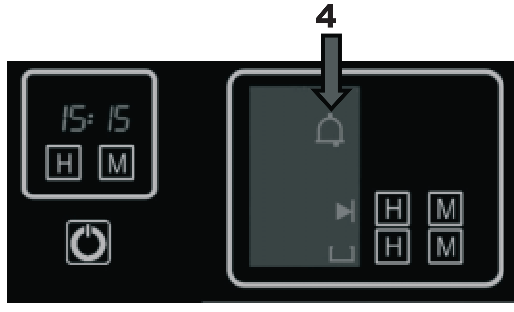
The symbol **1** appears on the display and shows that the oven is on.

- By using the choise keys **2** you set the wanted end of cooking time.



The time of end of cooking **3** appears on the display.

Important! By setting a cooking end time earlier than the current time the oven will begin to cook from now until the time set on the following day!

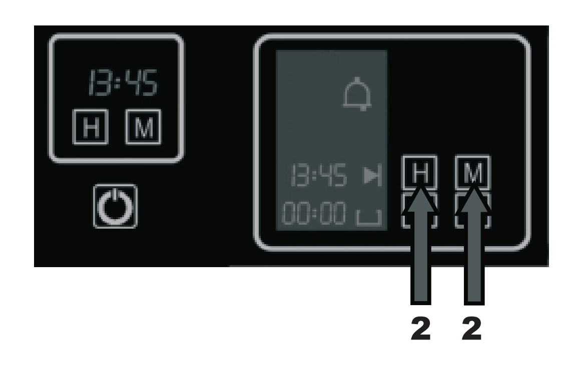


After a few seconds the the program is activated. Symbol **4** appears on the display to confirm the successful programming. The topical time desappears.

After the setting of end time is reached a beep tone and the symbol **4** flashes to inform you that all preocesses in the oven are switched off.

Press any key to silence the buzzer.

Important! If you don't choose an oven funktion within 8 seconds after the buzzer silenced, the oven is turned off automatically.



- To zero all the settings press both keys **2** simultaneously.

Einstellen der Endzeit

Der Backofen soll in eingegebener Endzeit ausgeschaltet werden.

Bevor die Endzeit eingegeben wird, müssen Sie sowohl eine **Backofenfunktion** als auch die **Temperatur** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **»Steuerung von Multifunktionsbackofen«**).

Auf dem Display erscheint das Symbol **1**, das mitteilt, dass der Backofen in Betrieb ist.

- Mit den Wahltasten **2** die gewünschte Endzeit der Gerichtszubereitung einstellen.

Auf dem Display erscheint die Endzeit **3**.



Wichtig! Wenn die Endzeit vor der aktuellen Uhrzeit liegt, bäckt bzw. brät der Backofen bis zur eingestellten Uhrzeit des Folgetages weiter!

Nach wenigen Sekunden wird das Programm aktiviert. Auf dem Display erscheint das Symbol **4** als Bestätigung der erfolgreichen Programmierung und die Endzeit wird nicht mehr angezeigt.

Wenn die eingegebene Endzeit erreicht ist, ertönt ein Signalton und das Symbol **4** blinkt, um Sie zu informieren, dass alle Vorgänge im Backofen abgeschaltet sind.

Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.



Wichtig! Wenn Sie innerhalb von 8 Sekunden nach der Abschaltung des Signaltons keine Backofenfunktion wählen, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet.

- Betätigen Sie gleizeitig die Tasten **2**, um die Einstelungen zur Nullstellung zu bringen.

Установка времени окончания приготовления

Духовка должна автоматически отключиться в заранее заданное время.

Прежде чем задать время окончания работы, Вы должны установить **режим работы духовки** и **температуру приготовления**. (см. раздел **«Управление работой многофункционального духового шкафа»**).

На дисплее появится символ **1**, информируя, что духовка в работе.

- Используя кнопки выбора **2**, установите желаемое время окончания приготовления.

На дисплее появится индикация времени окончания приготовления **3**.



Важно! Если Вы зададите время более раннее, чем текущее, то процесс приготовления будет длиться до установленного времени следующего дня!

Через несколько секунд программа будет активирована. На дисплее появится символ **4**, подтверждающий успешное программирование, а индикация времени окончания приготовления исчезнет.

По достижению запрограммированного времени духовка подает звуковой сигнал и замигает символ **4**, информируя, что все функции работы духовки отключены.

Нажав любую кнопку, отключите зуммер.



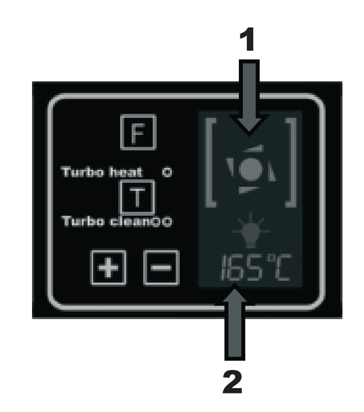
Важно! Если в течение 8 секунд после отключения зуммера Вы не выберите режим приготовления, духовка выключается автоматически.

- Чтобы обнулить все предустановки, нажмите кнопки **2** одновременно.

Setting cooking duration and end times

You can combine the cooking duration and end of cooking time functions to set the start and end times for cooking. In this way you can program your electronic oven to cook while you are out or to defrost foods ready for you to cook when you get back. A great help in the kitchen!

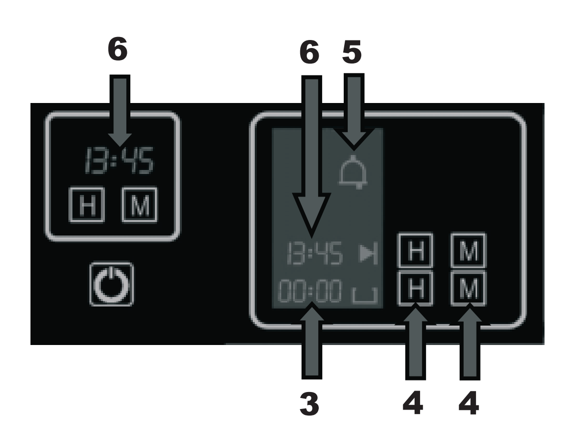
The programming sequence of these two functions is arbitrative. You can program first the duration and then the end of cooking time or the other way round.



Example: You want so that a dish will be ready for you arrival at **15:30**.

- Put the food into the oven and choose the wanted **oven operating function 1** (“Thermociculation” is shown only as an example)

- Set the needed **temperature 2** if you want to change the adviced temperature.



- Set the cooking duration **3** using the keys **4** (in our example – 70 minutes).

Therefor you have to program the wanted end of cooking time (see chapter **«Setting cooking duration»)**.

The symbol **5** appears on the display, that comfirms a successful programming of the cooking duration and appears the current day time **6**.

DE

RU

Einstellen der Betriebsdauer und Endzeit

Sie können die beiden Funktionen "Betriebsdauer" und „Endzeit“ kombinieren, wobei Sie eine gewünschte Zeit eingeben, um den Backofen ein- und auszuschalten. So können Sie Ihren Backofen für die Zeit programmieren, wenn Sie nicht zu Hause sind; oder das Auftauen von Speisen bevor Sie nach Hause kommen. Das ist eine große Hilfe in Ihrer Küche.

Die Programmierfolge von diesen beiden Funktionen ist nicht entscheidend. Sie können zuerst Betriebsdauer und dann Endzeit programmieren oder umgekehrt.

Beispiel: Sie möchten so, dass zu Ihrer Ankunft um **15:30** die Speise fertig wäre.

- Stellen Sie Ihre Speise in den Backofen und wählen eine der gewünschten **Backofenfunktion 1** („Thermozirkulation“ wird nur als Beispiel gezeigt).
- Stellen Sie die notwendige **Temperatur 2** ein, wenn Sie die empfohlene Temperatur ändern möchten.
- Geben Sie die Betriebsdauer der Gerichtzubereitung **3** mittels der Tasten **4** ein (in unserem Beispiel – 70 Minuten).

Dafür muss die gewünschte Betriebsdauer programmiert werden (siehe Kapitel **»Einstellen der Betriebsdauer«**).

Auf dem Display erscheint das Symbol **5**, das bestätigt eine erfolgreiche Programmierung der Betriebsdauer und die aktuelle Tageszeit **6** wird angezeigt.

Установка продолжительности и времени окончания приготовления

Вы можете комбинировать функции времени приготовления и времени окончания приготовления, задавая желаемое время включения и выключения духовки. Таким образом, Вы можете запрограммировать процесс приготовления в Вашей духовке на то время, когда Вас нет дома или же процесс размораживания продуктов к Вашему приходу. Неплохая помощь на кухне.

Не важно в каком порядке Вы программируете эти две функции. Сначала время приготовления и затем время окончания или наоборот.

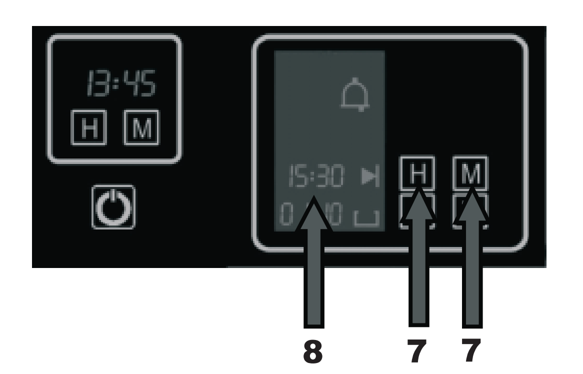
Например: Вы хотите, чтобы к Вашему приходу в **15:30** блюдо было готово.

- Поместите блюдо в духовку и выберите нужный **режим работы духовки 1** (режим "обдув" – показан лишь для примера).
- Установите нужную **температуру приготовления 2**, если Вы хотите поменять рекомендуюмую температуру.
- Задайте продолжительность приготовления **3** кнопками **4** (в нашем примере – 70 минут).

Для этого запрограммируйте желаемую продолжительность приготовления. (см. раздел **«Установка продолжительности приготовления»**).

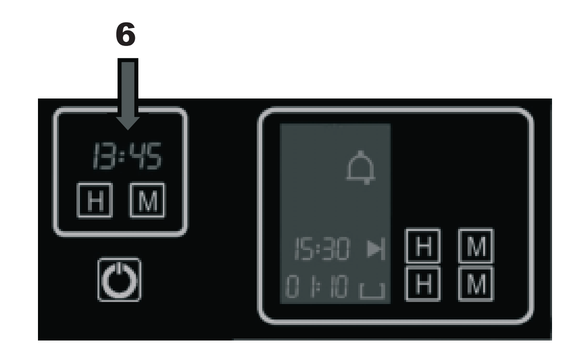
На дисплее появится символ **5**, подтверждающий успешное программирование продолжительности приготовления, а также показание текущего времени **6**.

- Set the wanted end time with the choice keys **7**.



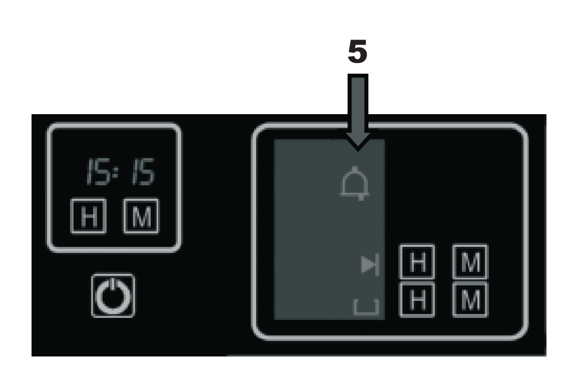
The end time **8** appears on the display.

A few seconds later this time will be registrated.



The oven is in expectance state now. The current day time **6** is displayed (in our example **13:45**).

In our example the oven should be turned on at **14:20** with the functions “Grill + Thermo Circulation” for 70 minutes and be turned off at **15:30** according to your setting.



Advice! The right point to activate the child lock, to prevent inadvertent shift or unintentional turning on

After the set end time (15:30) is reached the oven emits a beeping tone and the symbols flash to inform you that all preocesses in the oven are switched off.

Press any key to silence the buzzer.



Important! If you don’t choose an oven funktion within 8 seconds after the buzzer silenced, the oven is turned off automatically.

DE

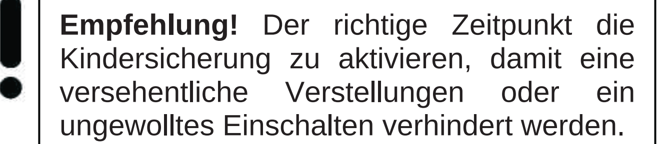
- Mit den Wahltasten **7** die gewünschte Endzeit einstellen.

Auf dem Display erscheint die Endzeit **8** (in unserem Beispiel **15:30**).

Nach wenigen Sekunden wird diese Zeit vom Timer registriert.

Der Backofen ist im Bereitschaftsmodus. Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt **6** (in unserem Beispiel **13:45**).

In unserem Beispiel soll der Backofen um **14:20** bei den Funktionen „Grill + Thermozirkulation“ für 70 Minuten eingeschaltet und um **15:30** ausgeschaltet werden, gemäß Ihrer Programmierung.



Empfehlung! Der richtige Zeitpunkt die Kindersicherung zu aktivieren, damit eine versehentliche Verstellungen oder ein ungewolltes Einschalten verhindert werden.

Wenn die eingegebene Endzeit (15:30) erreicht ist, ertönt ein Signalton und blinkt das Symbol **5**, um Sie zu informieren, dass alle Vorgänge im Backofen abgeschaltet sind.

Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.



Wichtig! Wenn Sie innerhalb von 8 Sekunden nach der Abschaltung des Signaltons keine Backofenfunktion wählen, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet.

RU

- Используя кнопки выбора **7**, установите желаемое время окончания приготовления.

На дисплее появится время окончания приготовления **8** (в нашем примере **15:30**).

Через несколько секунд таймер зарегистрирует это значение.

Духовка перейдет в режим ожидания. Высветиться текущее время **6** (в нашем примере – **13:45)**.

В нашем примере духовка должна включится в **14:20** в режиме "гриль + обдув" на 70 минут и выключится в **15:30**, соответственно заданной Вами программе.



Совет! Самое время активировать функцию блокировки от детей, чтобы предотвратить их вмешательство или случайное включение духовки.

По достижению запрограммированного времени (15:30) духовка подает звуковой сигнал и замигает символ **5**, информируя, что все функции работы духовки отключены.

Нажав любую кнопку, отключите зуммер.



Важно! Если в течение 8 секунд после отключения зуммера Вы не выберите режим приготовления, духовка выключается автоматически.

DIGITAL TIME SWITCH CLOCK OF THE OVEN **Logic control** *F14 BITURBO* with full sensor control



Demo mode

This is the mode of operation after an electric supply break and also after the first turning-on. The purpose of this mode is to show all performance capabilities of the electronic control with the help of a registered sequence of orders.

In this mode of operation **the oven is not really operated**, i.e. no heating element is switched on. **The control panel is not active** and the oven doesn't respond from there at the orders.

To deactivate the demonstration mode, touch during 5 seconds the lighting key **1** up to a confirming sound signal. The electronic control passes into the normal operation mode.

Delay of the keys activation

For the prevention of casual turning-on during the oven's cleaning and in other situations it has been applied the delay of the keys activation. The key **ON/OFF 1** has a delay of **640 ms**, other keys – **140 ms**.

Thus, to activate any function or change parameters it is necessary to keep a finger on the key up to a confirming sound signal.

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR VON BACKÖFEN **Logic control** *F14 BITURBO* mit Vollsensorbedienung

Vorführmodus

So heißt die Betriebsart, in der der Backofen sich normalerweise befindet, wenn die Speisespannung ausgefallen ist, von daher auch beim ersten Einschalten. Der Zweck ist es, alle Möglichkeiten der elektronischen Steuerung anhand einer registrierten Folge von Befehlen zu zeigen.

In dieser Betriebsart wird **der Backofen nicht wirklich betätigt**, d.h. es werden keine Heizwiderstände eingeschaltet. **Die Bedienblende ist nicht aktiv** und der Backofen reagiert von daher nicht auf die Befehle.

Um die Vorführmodus zu deaktivieren, berühren Sie 5 Sekunden lang die Beleuchtungstaste **1** bis zum bestätigenden Signalton. Die elektronische Steuerung geht in die normale Betriebsart über.

Verzögerung der Tastenaktivierung

Um die zufällige Einschaltung während der Backofenreinigung und in den übrigen Situationen zu vermeiden, ist der Verzögerung der Tastenaktivierung eingeführt. Die Taste **ON/OFF 2** verfügt über eine Verzögerung von **640 ms**, alle anderen – **140 мс**.

Auf solche Weise, ist es nötig für die Aktivierung jener oder anderen Funktion, für die Veränderungen der Parameter, den Finger auf der Taste bis zum bestätigenden Signalton festzuhalten.

ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО ДУХОВОК **Logic control** *F14 BITURBO* с полным сенсорным управлением

Демонстрационный режим

Так называется режим работы духового шкафа после того, как была прервана подача электроэнергии, а также при первом включении. Целью является показ всех возможностей электронного программирующего устройства посредством заранее установленной последовательности команд.

В этом режиме работы **духовка не работает**, т.е. ни один нагревательный элемент не включается. **Контрольная панель не активна** и поэтому духовка не реагирует на команды.

Чтобы деактивировать демонстрационный режим, дотроньтесь и удерживайте 5 секунд кнопку освещения **1** до подтверждающего звукового сигнала. Электронное программирующее устройство переходит в нормальный режим работы.

Задержка активации кнопок

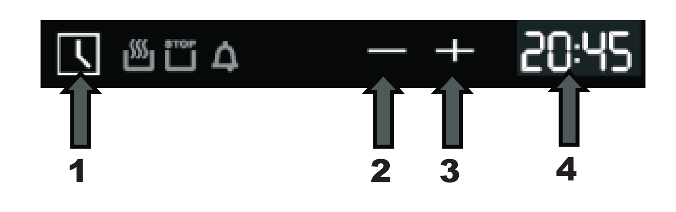
Для предотвращения случайного включения во время чистки духового шкафа и в прочих ситуациях введена задержка активации кнопок. Кнопка **ON/OFF 2** имеет задержку **640 мс**, все остальные – **140 мс**.

Таким образом, для активации той или иной функции, изменения параметров следует удерживать палец на кнопке до подтверждающего звукового сигнала.

Setting the clock

To set the current time:

- Press and hold the key **1** for 5 seconds.



As a confirmation that the clock setting is possible, it appears a sound signal.

The keys **2** and **3** are highlighted, the dividing colon **4** between indications of hours and minutes blinks

- By pressing the choice keys **2** or **3** you can set the current time.

After a few seconds the controller sets the time currently displayed and the two dots stop flashing.



Important! If you change the time setting, you reset the timer and cancel all cooking settings.

Uhrzeiteinstellung

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Die Taste **1** drücken und 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Jeder aktivierte Befehl wird mit einem Signalton bestätigt.

Die Tasten **2** und **3** sind beleuchtet, der Doppelpunkt **4** zwischen den Anzeigen für Stunden und Minuten blinkt.

- Mit den Wahltasten **2** oder **3** die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die aktuelle Uhrzeit auf dem Display erscheinen und der Doppelpunkt hört auf zu blinken.

Wichtig! Bei der Änderung der eingestellten Uhrzeit werden alle vorher gewählten Programme gelöscht.

Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время:

- Нажмите и удерживайте в течении 5 секунд кнопку **1**.

Каждая активированная команда подтверждается звуковым сигналом.

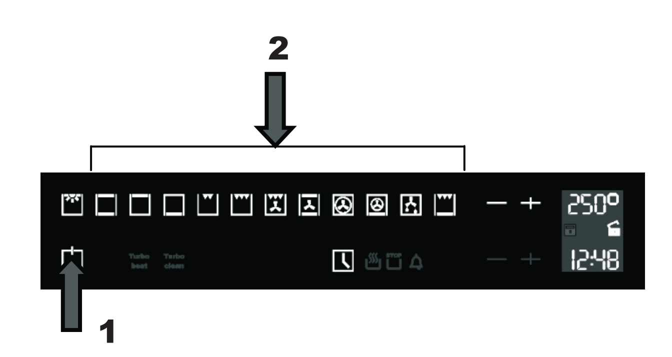
Кнопки **2** и **3** подсвечиваются, разделительное двоеточие **4** между показаниями часов и минут мигает.

- Кнопками выбора **2** или **3** выставите текущее время.

Через несколько секунд на дисплее появится индикация текущего времени и двоеточие перестанет мигать.



Важно! При изменении установленного текущего времени все предыдущие программы будут отменены.

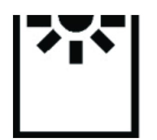


Usage of the oven

You can start the process of cooking with a few easy handels.

- Switch on the oven by pressing key **1**.
- Using one of the key **2** for the **oven operating functions** you choose a desired oven function.

According to the chosen program a recommended temperature is set in the oven automatically.


Oven light
Innenbeleuchtung
Освещение духовки


Top and bottom heat
Ober- und Unterhitze
Выпечка

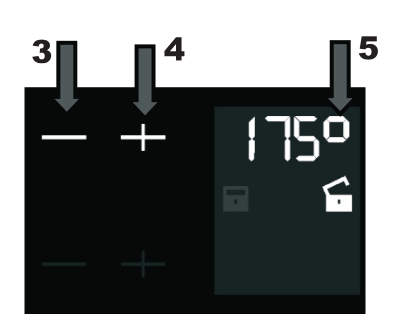

Top heat
Obehitze
Выпечка


Bottom heat
Unterhitze
Выпечка


Grill
Grill
Гриль


Double grill
Doppelgrill
Двойной гриль


Grill & fan
Grill mit Heißluft
Гриль с обдувом

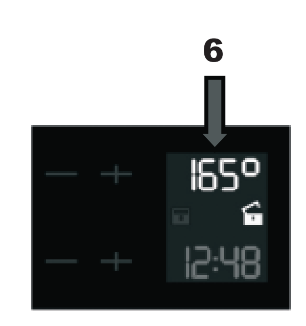


- The preset temperature can be changed by using the **temperature regulating keys 3** and **4**.

You should not confirm any changes; the electronic control applies it automatically.

The symbol **5** (**°**) blinks to show that the oven is warming up.

As soon as the oven reaches the set temperature the oven beeps 3 times and the symbol **5** (**°**) stops to blink. Now you can put the food you want to prepare into the oven.



Residual heat

The term **Residual heat** is used to describe the heat which the oven has accumulated inside it while cooking foods. This heat is gradually dispersed over time and may still be a culinary resource if managed properly: your oven indicates the internal temperature **6**, after turning the oven off, until it drops to 50°C. This way you can use it to heat up food, unfreeze foods at a low temperature, or to indicate the level of safety in the kitchen.

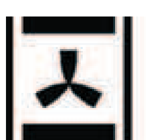
DE

Gebrauch von Backofen

Mit wenigen einfachen Handgriffen können Sie den Prozess der Zubereitung beginnen.

- Den Backofen mit Hilfe von Taste **1** einschalten.
- Mit Hilfe einer Taste von den **Backofenbetriebsfunktionen 2**, die gewünschte Backofenfunktion wählen.

Entsprechend des gewählten Programms, wird im Backofen automatisch eine empfohlene Temperatur eingestellt.



Top and bottom + fan 165°C
Ober- und Unterhitze m. Heißluft 165°C
Верхний +нижний нагрев с обдувом165°C



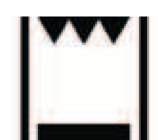
Fan 165°C
Heißluft 165°C
Горячий обдув 165°C



Pizza 230°C
Pizza 230°C
Пицца 230°C



Defrost
Auftauen
Размораживание



Double grill + Bottom heat
Doppelgrill + Unterhitze
Двойной гриль + Нижний нагрев

Turbo heat

Turbo clean

- Die voreingestellte Temperatur können Sie mit Hilfe der Tasten des **Temperaturreglers 3** und **4** ändern.

Sie müssen die Änderungen nicht bestätigen, die Steuerung aktiviert sich nach einigen Sekunden von alleine.

Das Symbol **5** (**°**) zeigt durch Blinken, dass der Backofen erwärmt wird.

Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönten 3 akustische Signale und das Symbol **5** (**°**) hört auf zu blinken: jetzt können Sie Ihr zu zubereitendes Gericht in den Backofen stellen.

Restwärme

Unter **Restwärme** versteht man jene Wärme, die im Backofen nach der Zubereitung von Gerichten gespeichert bleibt. Diese Wärme sinkt im Laufe der Zeit und kann ggf. noch als Wärmestelle in der Küche verwendet werden: Nach dem Abschalten zeigt Ihr Backofen die Innentemperatur **6** an, bis sie 50°C erreicht hat. Auf diese Weise ist der Backofen zum Erwärmen von Speisen oder, bei niedrigen Temperaturen, zum Abtauen verwendbar. Ferner kann diese Anzeige als Hinweis für die Sicherheit des Küchenbereichs dienlich sein.

RU



Пользование духовым шкафом

В несколько простых движений Вы можете начать процесс приготовления.

- Включите духовку нажатием кнопки **1**.
- Одной из кнопок **режимов работы духовки 2**, выберите желаемый режим приготовления.

В соответствии с выбранным режимом, духовка автоматически установит рекомендуемую температуру.

- При желании Вы можете изменить рекомендуемую температуру кнопками **терморегулятора 3** и **4**.

Вы не должны подтверждать изменения, электронное управление применит их через несколько секунд.

Замигает символ **5** (**°**), показывая, что духовка разогревается.

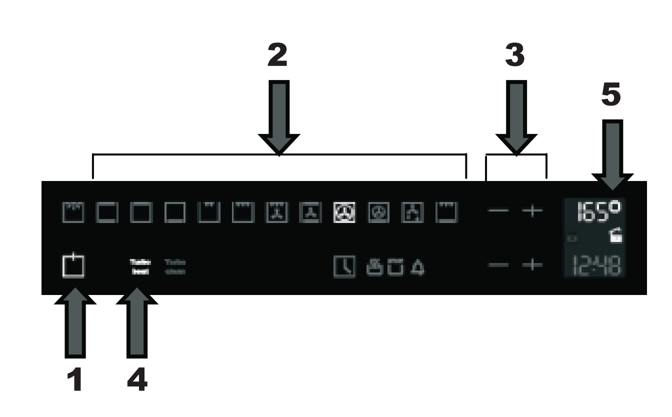
Когда духовка достигнет заданной температуры, она подаст 3 звуковых сигнала, а символ **5** (**°**) перестанет мигать. Теперь Вы можете ставить в нее блюдо, которое хотите готовить.

Остаточная температура

Термин **Остаточная температура** используется для описания температуры, которая осталась в духовке после приготовления. Эта температура постепенно понижается и может быть еще использована для различных целей: Ваша духовка показывает внутреннюю температуру **6**, после ее выключения, пока та не спадает до 50°C. Благодаря этому Вы можете использовать духовку, чтобы нагреть пищу, разморозить пищевые продукты, а также иметь информацию об уровне безопасности на кухне.

Turbo heat function

This function greatly reduces a time of heating of the oven with all of selected functions.



- Switch on the oven by pressing key **1**.
- Choose a wanted oven function using one of the keys **2.**
- Set a temperature you need by using the keys **3**.
- To activate **Turbo heat** function, press the key **4**.

The key becomes red. The degree symbol (º) **5** is blinking. On reaching the temperature set the oven emits two beeps.

Turbo clean function

This function is applied to fast clearing the oven end can only be activated when no other function of the oven has been activated. The function **Turbo clean** speeds up the cleaning the oven using the self-cleaning catalytic panels.



- Push the key **1** on the control panel to turn on the oven.
- Push key **Turbo clean 6** to turn on this function.

Symbol **6** blinks red. The oven reaches the temperature of 250 °C and stays at this temperature for 1 hour.



Important! Do not put dishes in the oven; do not use this special function for cooking!

DE

Funktion Turbo heat

Diese Funktion beschleunigt gewaltig das Aufheizen des Backofens bei jeder ausgewählten Funktion.

- Den Backofen mit Hilfe von Taste **1** einschalten.
- Mit Hilfe einer der Tasten **2** gewünschte Backofenfunktion wählen.
- Die gewünschte Temperatur mit den Tasten **3** einstellen.
- Um die **Turbo heat-**Funktion zu aktivieren, die Taste **4** drücken.

Diese Taste ändert ihre Farbe in rot. Das Temperaturensymbol (**º**) **5** blinkt. Nachdem im Backofen die eingestellte Temperatur erreicht worden ist, ertönen zwei akustische Signale.

Funktion Turbo clean

Diese Funktion wird für die schnelle Reinigung des Backofens verwendet und kann nur dann angeschaltet werden, wenn keine andere Funktion des Backofens aktiv ist. Bei der Nutzung der Funktion **Turbo clean** wird der Reinigungsprozess dank der selbstreinigenden katalytischen Seitenpanellen beschleunigt.

- Drücken Sie die Taste **1**, um den Backofen anzuschalten.
- Drücken Sie und halten Sie ca. 3 Sekunden lang die Taste **Turbo clean 6** gedrückt, um diese Funktion zu aktivieren.

Das Symbol **6** blinkt in rot. Der Backofen erreicht die Temperatur von 250 °C und behält sie für 1 Stunde.

Wichtig! Bei dieser Sonderfunktion keine Gerichte in den Backofen stelleln. Diese Funktion auf keinen Fall für Zubereitung verwenden!

RU

Функция Turbo heat

Эта функция резко сокращает время разогрева духовки до заданной температуры при любой выбранной функции.

- Включите духовку нажатием кнопки **1**.
- С помощью одной из кнопок **2** выберите желаемую функцию.
- Установите нужную температуру кнопками **3**.
- Чтобы активировать функцию **Turbo heat**, нажмите кнопку **4**.

Кнопка меняет цвет на красный. Символ градуса (**º**) **5** мигает. По достижении духовкой выбранной температуры раздаются 2 звуковых сигнала.

Функция Turbo clean

Эта функция применяется для быстрой очистки духовки и может быть включена только тогда, когда неактивирована никакая другая функция духовки. Использование функции **Turbo clean** в духовке ускоряет процесс очистки благодаря самоочищающимися каталитическим панелям.

- Нажмите кнопку **1**, чтобы включить духовку.
- Нажмите и удерживайте кнопку **Turbo clean 6** порядка 3 сукунд для активации этой функции.

Символ **6** мигает красным. Температура духовки поднимется до 250 °C и будет поддерживаться в течении 1 часа.



Важно! При работе духовки в этом режиме не следует в нее помещать блюда. Эта функция не предназначена для приготовления пищи!



Oven light



The oven is equipped with an intelligent light control to reduce the electricity consumption. The light stays on while the oven is warming up and for 3 minutes after the set temperature is reached, then switches off.

- To check a meal in the oven, touch the oven lighting key **1**.

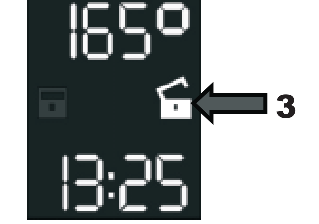
The oven light tutns on for 3 minutes.

- To turn off the oven light, touch the key **1**.

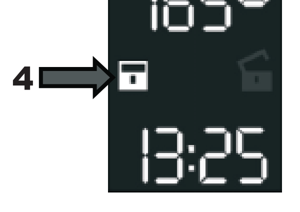
By opening/ closing the oven's door the oven's lighting turns-on/ off automatically.

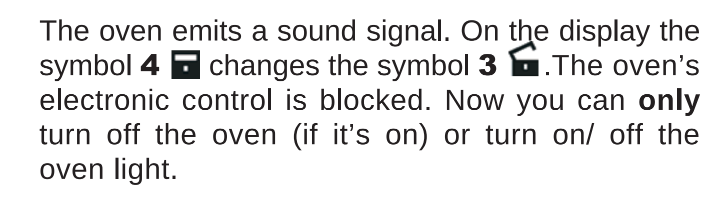
Child lock

An important planning possibility in your new oven with electronical programmable **Logic control** is to prevent inadvertent shift or unintentional turning-on. You can activate the child lock at any time, even when the oven is turned off.



- Touch and hold the key **ON/OFF 2** for at least 3 seconds to activate the child lock.





The oven emits a sound signal. On the display the symbol **4** changes the symbol **3**.The oven's electronic control is blocked. Now you can **only** turn off the oven (if it's on) or turn on/ off the oven light.

If you press any key, the oven emits a sound signal.



Important! If the oven is turned off, the child lock function remains active!

- Touch and hold the key ON/OFF **2** for at least 3 seconds to deactivate the child lock.

The electronic control of the oven is ready for use again.

DE

Backofenbeleuchtung

Der Backofen verfügt über ein intelligentes Kontrollsystem der Beleuchtung, das den Energiekonsum reduziert. Das Licht bleibt nur für die Zeit der Erwärmung und 3 Minuten nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur an, dann schaltet es sich aus.

- Um das Gericht im Backofen zu überprüfen, drücken Sie die Beleuchtungstaste **1**.

Das Licht ist für 3 Minuten angeschaltet.

- Um die Beleuchtung auszuschalten, die Beleuchtungstaste **1** drücken.

Bei der Öffnung / Schließung der Backofentür schaltet sich die Beleuchtung automatisch an bzw. aus.

Kindersicherung

Ihr neuer Backofen mit der elektronischen Zeitschaltuhr **Logic control** verfügt über Kindersicherung, die eine ungewünschte Bedinung durch kleine Kinder und versehentliches Einschalten verhindern lässt. Sie können die Kindersicherung jederzeit aktivieren, auch bei ausgeschaltetem Backofen

- Die Taste **ON/OFF 2** ca. 3 Sekunden lang gedrückt halten un zu Kindersicherung zu aktivieren.

Es ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display wechselt das Symbol von **3** zu **4**. Die Elektronische Steuerung des Backofens ist gesperrt. Jetzt können Sie den Backofen **nur** ausschalten (sofern er eingeschaltet ist).

Beim Drücken einer beliebigen Taste ertönt ein akustisches Signal.

> **Wichtig!** Wenn der Backofen ausgeschaltet wird, bleibt die Funktion Kindersicherung aktiviert!

- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, die Taste **2** ca. 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Die Elektronische Steuerung des Backofens ist wieder betriebsbereit.

RU

Освещение духовки

Духовка оснащена интеллигентной системой контроля освещения, понижающей потребление энергии. Свет остается включенным лишь на время разогрева и в течение 3 мин. после достижения заданной температуры, затем выключается.

- Чтобы проверить блюдо в духовке, нажмите на кнопку освещения духовки **1**.

Свет загорится на 3 минуты снова.

- Чтобы выключить освещение, нажмите на кнопку освещения духовки **1**.

При открытии/ закрытии дверцы духовки освещение включается/ выключается автоматически.

Блокировка от детей

Ваша новая духовка, с электронным програмирующим устройством **Logic control** имеет функцию блокировки от детей, которая предотвращает их вмешательство и случайное включение духовки. Вы можете активировать эту функцию в любое время, даже если духовка выключена.

- Нажмите и удерживайте кнопку **ON/OFF 2** в течение приблизительно 3 секунд для ативации блокировки от детей.

Раздается звуковой сигнал. На дисплее символ **3** меняется на **4**. Электронное управление духовкой заблокировано. Теперь Вы можете **только** выключить духовку (если она включена) или включить/ выключить освещение.

Если Вы нажмете любую другую кнопку, раздается звуковой сигнал.



> **Важно!** При выключенной духовке функция блокировки от детей остается активированной!

- Чтобы деактивировать блокировку, нажмите и удерживайте кнопку **2** в течение приблизительно 3 секунд.

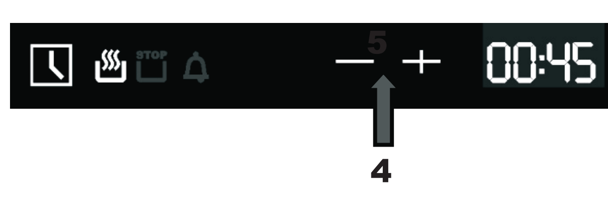
Электронное управление духовкой снова доступно к использованию.

Setting the cooking time

The process should switch off the oven after a wanted duration automatically.

Before setting the duration you have to set an oven operating function and a temperature (see chapter «Usage of the oven»).





- Touch the key **1** one time to get the lighting symbol **2**.

The display **3** shows the nulls.

- Touch the choice keys **4** to set the desired cooking duration.

After setting the cooking duration the display **3** shows the actual time.

After a few seconds it comes a sound signal and the countdown of the cooking duration starts.

- To find out the rest time during the cooking, touch the key **1**.

- By using the choice keys **4** you can set the wanted duration during the cooking. At first you should toch the key **1**.

After the end of the cooking time the oven emits a beeping sound (which increases its loudness) during three minutes. On display blinks preseted duration of cooking time.

- Touch any key to stop the bipping sounds and blinking indication on display.

Important! If you don't choose an oven funktion within 8 seconds after the buzzer silenced, the oven is turned off automatically.

DE

Einstellen der Betriebsdauer

Der Vorgang im Backofen soll nach einer gewünschten Dauer automatisch abgeschaltet werden.

Bevor die Dauer der Gerichtszubereitung eingegeben wird, müssen Sie eine **Backofen-Funktion** und eine **Temperatur** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **»Gebrauch vom Backofen«**).

- Berühren Sie die Taste **1** ein Mal, das Symbol **2** leuchtet auf.

Das Display **3** zeigt die Nullen.

- Mit den Wahltasten **4** stellen Sie die gewünschte Zubereitungsdauer ein.

Nach der Definition der Garzeit zeigt das Display **3** die aktuelle Uhrzeit an.

Nach einigen Sekunden ertönt 1 Signalton und beginnt die Rückzählung der Zeitdauer.

- Um während des Backofenbetriebes die verbleibende Zeit zu erfahren, drücken Sie die Taste **1**.
- Die Betriebsdauer des Backofens können Sie während des Betriebes mittels der Tasten **4** ändern. Zuerst soll aber die Taste **1** gedrückt werden.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein Signalton mit steigender Lautstärke, der Signal wiederholt sich innerhalb von 3 Minuten mehrmals. Auf dem Display blinkt die eingestellte Zubereitungsdauer.

- Um den Signalton und die blinkende Anzeige auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.

Wichtig! Wenn Sie innerhalb von 8 Sekunden nach der Abschaltung des Signaltons keine Backofenfunktion wählen, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet.

RU

Установка продолжительности приготовления

Духовка должна автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени.

Прежде чем задать продолжительность приготовления, Вы должны установить **режим** работы духовки и **температуру** приготовления (см. раздел **«Пользование духовым шкафом»**).

- Нажмите на кнопку **1** один раз, чтобы символ **2** подсвечивался.

Дисплей **3** показывает нули.

- Кнопками выбора **4**, установите желаемую длительность приготовления.

После задания времени приготовления дисплей **3** показывает текущее время.

Через несколько секунд раздастся звуковой сигнал и начнется отсчет времени приготовления.

- Чтобы узнать во время работы духовки оставшееся время, нажмите кнопку **1**.
- Во время работы духовки Вы можете изменять продолжительность приготовления кнопками **4**, предварительно нажав на кнопку **1**.

По истечении времени приготовления духовка издает звуковой сигнал, возрастающий по громкости, в течении трех минут. На дисплее мигает установленная продолжительность приготовления.

- Чтобы отключить звуковой сигнал и мигающую индикацию, нажмите любую кнопку.

Важно! Если в течение 8 секунд после отключения зуммера Вы не выберите режим приготовления, духовка выключается автоматически.

Setting the end of cooking time

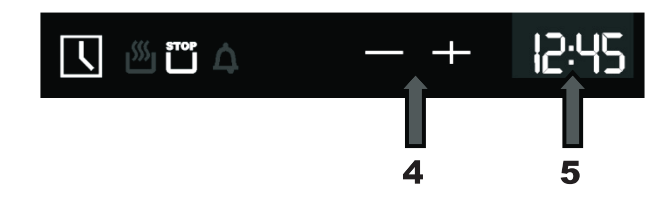
The oven must switch off after the set end time.

Before setting the end of cooking time you have to set the **oven operating function** and the **temperature** (see chapter **“Cooking”**)



- Touch the key **1** two times to get the lighting symbol **2**.

The display **3** shows the current time. The blinking separatory colon informs that the end of cooking time can be setted.



- By using the choise keys **4** you set the desired end of cooking time **5**.

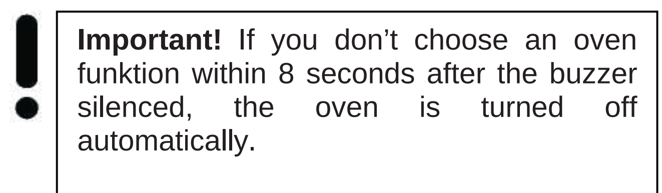
Important! By setting a cooking end time earlier than the current time the oven will begin to cook from now until the time set on the following day!

After setting the cooking duration the display **3** shows the actual time. After a few seconds it comes a sound signal and the countdown of the cooking duration starts.

- To find out the end of cooking time during the cooking, touch the key **1**.
- By using the choice keys **4** you can set the wanted duration during the cooking. At first you should toch the key **1**.

After the end of the cooking time the oven emits beeping sounds (which increase its loudness) during three minutes. On display blinks preseted duration of cooking time.

- Touch any key to stop the bipping sounds and blinking indication on display.



Important! If you don’t choose an oven funktion within 8 seconds after the buzzer silenced, the oven is turned off automatically.

DE

Einstellen der Endzeit

Der Backofen soll zur eingegebenen Zeit ausgeschaltet werden.

Bevor die Endzeit eingegeben wird, müssen Sie sowohl eine **Backofenfunktion** als auch die **Temperatur** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **„Gebrauch vom Backofen“**).

- Drücken Sie die Taste **1** zwei Mal, das Symbol **2** leuchtet auf.

Das Display **3** zeigt die Uhrzeit. Der blinkende Doppelpunkt zeigt an, dass die Endzeit eingestellt werden kann.

- Mit den Wahltasten **4** stellen Sie die gewünschte Endzeit **5** ein.

Wichtig! Wenn die Endzeit vor der aktuellen Uhrzeit liegt, bäckt bzw. brät der Backofen bis zur eingestellten Uhrzeit des Folgetages weiter!

Nach Definition der Garzeit zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit an. Nach einigen Sekunden ertönt ein Signalton und die Zubereitung beginnt.

- Um die Endzeit während des Betriebes zu erfahren, drücken Sie die Taste **1**.
- Die Endzeit können Sie während des Backofenbetriebes mittels der Tasten **4** ändern. Zuerst soll aber die Taste **1** gedrückt werden.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein Signalton mit steigender Lautstärke, der Signal wiederholt sich innerhalb von 3 Minuten mehrmals. Auf dem Display blinkt die eingestellte Zubereitungsdauer.

- Um den Signalton und die blinkende Anzeige auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.

Wichtig! Wenn Sie innerhalb von 8 Sekunden nach der Abschaltung des Signaltons keine Backofenfunktion wählen, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet.

RU

Установка времени окончания приготовления

Духовка должна автоматически отключиться в заранее заданное время.

Прежде чем задать время окончания приготовления, Вы должны установить **режим работы духовки** и **температуру приготовления**. (см. раздел **"Пользование духовым шкафом"**).

- Нажмите на кнопку **1** два раза, чтобы символ **2** подсвечивался.

Дисплей **3** показывает текущее время. Мигающее разделительное двоеточие показывает, что время окончания приготовления может быть установлено.

- Кнопками выбора **4**, установите желаемое время окончания приготовления **5**.



Важно! Если Вы зададите время более раннее, чем текущее, то процесс приготовления будет длиться до установленного времени следующего дня!

После задания времени окончания приготовления дисплей показывает текущее время. Через несколько секунд раздастся звуковой сигнал и духовка начнет работу.

- Чтобы узнать во время работы духовки время окончания приготовления, нажмите кнопку **1**.
- Во время работы духовки Вы можете изменять время окончания приготовления кнопками **4**, нажав на кнопку **1** предварительно.

По истечении времени приготовления духовка издает звуковые сигналы, возрастающие по громкости, в течении трех минут. На дисплее мигает установленное Вами время окончания приготовления.

- Чтобы отключить звуковой сигнал и мигающую индикацию, нажмите любую кнопку.



Важно! Если в течение 8 секунд после отключения зуммера Вы не выберите режим приготовления, духовка выключается автоматически.

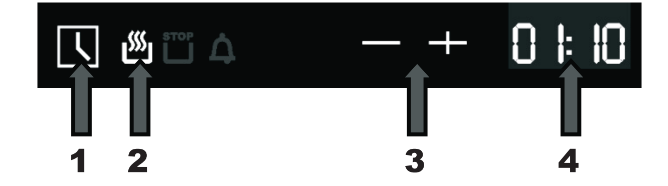
Setting cooking duration and end times

You can combine the cooking duration and end of cooking time functions to set the start and end times for cooking. In this way you can program your electronic oven to cook while you are out or to defrost foods ready for you to cook when you get back. A great help in the kitchen!

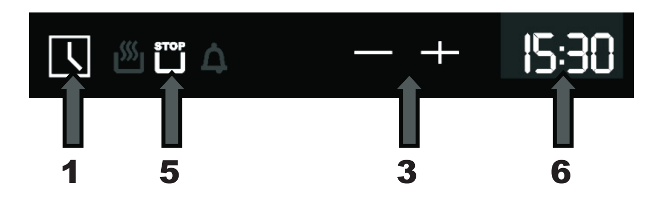
The programming sequence of these two functions is arbitrative. You can program first the duration and then the end of cooking time or the other way round.

Example: You want so that a dish will be ready for you arrival at **15:30**.

- Put the food into the oven and choose the wanted **oven operating function** and **temperature**.



- Touch the key **1** one time to get the lighting symbol **2**.
- Touch the choice keys **3** to set the desired cooking duration **4** (in our example 1 hour 10 minutes).



- Touch the key **1** one time to get the lighting symbol **5**.
- Touch the choice keys **3** to set the desired end of cooking time **4** (in our example **15:30**).



After a few seconds the oven's electronic control takes this value. The oven turns to stand by mode. The display shows current time **7** (in our example **10:43**), the symbols **2** and **5** are lighted.

In our example the oven should turn on at **14:20** for 70 minutes and turn off at **15:30** in accordance with a preseted programm.



Advice! The right point to activate the child lock, to prevent inadvertent shift or unintentional turning on

Einstellen der Betriebsdauer und Endzeit

Sie können die beiden Funktionen "Betriebsdauer" und „Endzeit“ kombinieren, wobei Sie eine gewünschte Zeit eingeben, um den Backofen ein- und auszuschalten. So können Sie Ihren Backofen für die Zeit programmieren, wenn Sie nicht zu Hause sind; oder das Auftauen von Speisen bevor Sie nach Hause kommen. Das ist eine große Hilfe in Ihrer Küche.

Die Programmierfolge von diesen beiden Funktionen ist nicht entscheidend. Sie können zuerst Betriebsdauer und dann Endzeit programmieren oder umgekehrt.

Beispiel: Sie möchten, dass zu Ihrer Ankunft gegen **15:30** die Speise fertig ist.

- Stellen Sie Ihre Speise in den Backofen und wählen eine der gewünschten **Backofenfunktion** und **Temperatur**.
- Drücken Sie die Taste **1** ein Mal, das Symbol **2** leuchtet auf.
- Stellen Sie mit den Wahltasten **3** die gewünschte Betriebsdauer **4** ein (in unserem Beispiel – 1 Stunde 10 Minuten).
- Drücken Sie die Taste **1** ein Mal, das Symbol **5** leuchtet auf.
- Stellen Sie mit den Wahltasten **3** die gewünschte Endzeit **6** ein (in unserem Beispiel **15:30**).

Nach wenigen Sekunden wird diese Zeit registriert Der Backofen ist in Stand-by-Modus. Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt **7** (in unserem Beispiel - **10:43**), die Symbole **2** und **5** leuchten.

In unserem Beispiel soll der Backofen gegen **14:20** für 70 Minuten eingeschaltet und entsprechend des eingestellten Programms gegen **15:30** ausgeschaltet werden.

Empfehlung! Jetzt ist der richtige Zeitpunkt die Kindersicherung zu aktivieren, um eine ungewünschte Bedinung durch kleine Kinder und versehentliches Einschalten vom Backofen zu verhindern.

Установка продолжительности и времени окончания приготовления

Вы можете комбинировать функции продолжительности и времени окончания приготовления, задавая желаемое время включения и выключения духовки. Таким образом, Вы можете запрограммировать процесс приготовления в Вашей духовке на то время, когда Вас нет дома или же процесс размораживания продуктов к Вашему приходу. Неплохая помощь на кухне.

Не важно в каком порядке Вы программируете эти две функции. Сначала время продолжительности, а затем время окончания или наоборот.

Например: Вы хотите, чтобы к Вашему приходу в **15:30** блюдо было готово.

- Поместите блюдо в духовку и выберите нужные **режим работы** и **температуру приготовления**.
- Нажмите на кнопку **1** один раз, чтобы символ **2** подсвечивался.
- Кнопками выбора **3**, установите желаемую длительность приготовления **4** (в нашем примере – 1 час 10 минут**)**.
- Нажмите на кнопку **1**, чтобы символ **5** подсвечивался.
- Кнопками выбора **3**, установите желаемое время окончания приготовления **6** (в нашем примере **15:30**).

Через несколько секунд таймер зарегистрирует это значение. Духовка перейдет в режим ожидания. Высветиться текущее время **7** (в нашем примере – **10:43**), символы **2** и **5** горят.

В нашем примере духовка должна включится в **14:20** на 70 минут и выключится в **15:30** соответственно заданной программе.

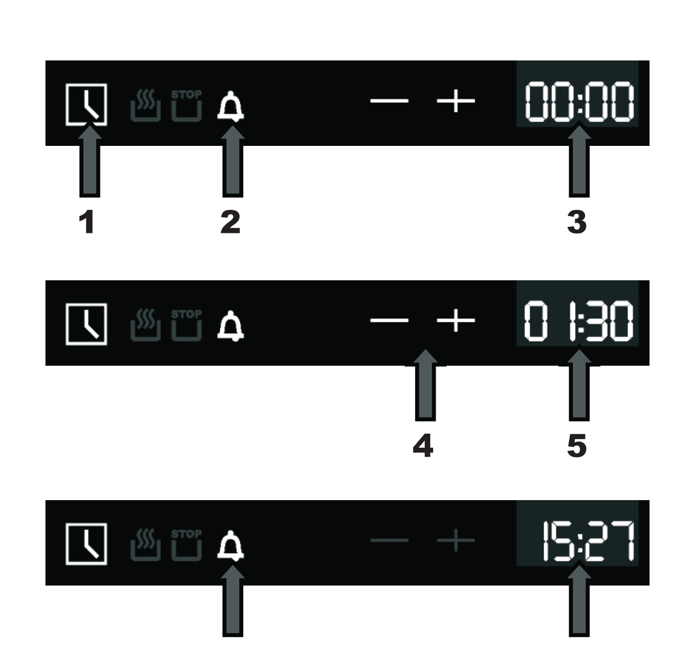


Совет! Самое время активировать функцию блокировки от детей, чтобы предотвратить их вмешательство или случайное включение духовки.

Electronical countdown timer

The countdown timer clock works independently of all other functions, and can be used even when the oven is switched off.

Countdown timer emits the beeping sounds at the end of choosed time interval.



To switch on the countdown timer

- Touch the key **1** three times to get the lighting symbol **2**.

The display **3** shows the nulls.

- Touch the choice keys **4** to set a desired time **5** (in our example 1,5 hours).

After the time setting the display shows the current time **6** (in our example **15:27**).

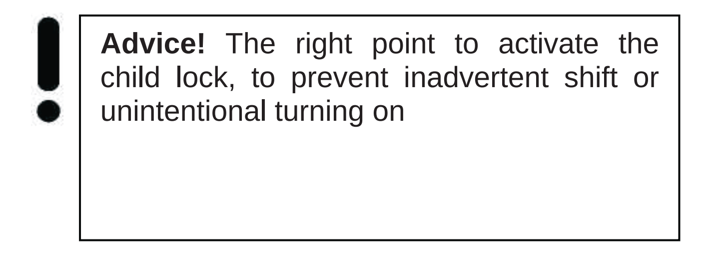
After a few seconds it comes a sound signal and the countdown of the preseted time starts.

- To find out the rest time, touch the key **1**.

- By using the choice keys **4** you can set the wanted duration during the cooking. At first you should toch the key **1**.

After the end of the preseted time the oven emits a beeping sound (which increases its loudness) during three minutes. Symbol **2** blinks.

- Touch any key to stop the bipping sounds and blinking indication.



Advice! The right point to activate the child lock, to prevent inadvertent shift or unintentional turning on

Note! If a meal in oven cooks with using of the food probe (see chapter below) then electronic control alows to set **only** the electronical cowntdown timer.

DE

Elektronischer Kurzzeitwecker

Der Gebrauch vom elektronischen Kurzzeitwecker ist von anderen Funktionen unabhängig und kann auch bei dem ausgeschalteten Backofen verwendet werden.

Elektronischer Kurzzeitwecker ertönt akkustische Signale nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer.

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

- Drücken Sie die Taste **1**, das Symbol **2** leuchtet auf.

Das Display **3** zeigt die Nullen.

- Mit der Wahltaste **4** die gewünschte Zeit **5** einstellen (in unserem Beispiel – anderthalb Stunden).

Nach der Zeiteinstellund zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit **6** (in unserem Beispiel – **15:27**).

Nach wenigen Sekunden klingt ein Signalton und beginnt die Rückzählung.

- Um die Restzeit zu erfahren, drücken Sie die Taste **1**.

- Sie können mit den Tasten **4** die Zeit ändern, aber drücken Sie zuerst die Taste **1**.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein Signalton mit steigender Lautstärke, der Signal wiederholt sich innerhalb von 3 Minuten mehrmal. Das Symbol **2** blinkt.

- Um den Signalton und die blinkende Anzeige auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.

! **Empfehlung!** Jetzt ist der richtige Zeitpunkt die Kindersicherung zu aktivieren, um eine ungewünschte Bedinung durch kleine Kinder und versehentliches Einschalten vom Backofen zu verhindern.

Bemerkung! Wenn ein Gericht im Backofen mit Verwendung der Temperatursonde (siehe Kapitel unten) zubereitet, dann lasst die elektronische Bedeinung **nur** den Kurzzeitwecker einzuschalten.

RU

Электронный минутник

Электронный минутник работает назависимо от других функций. Им можно пользоваться даже если духовка выключена.

Электроный минутник издает звуковые сигналы по истечении желаемого промежутка времени.

Чтобы включить минутник:

- Нажмите на кнопку **1** три раза, чтобы символ **2** подсвечивался.

Дисплей **3** показывает нули.

- Кнопками выбора **4**, установите время **5** (в нашем примере — полтора часа).

После задания времени дисплей показывает текущее время **6** (в нашем примере — **15:27**).

Через несколько секунд раздастся звуковой сигнал и начнется обратный отсчет времени.

- Чтобы узнать оставшееся время, нажмите кнопку **1**.

- Вы можете изменять время минутника кнопками **4**, предварительно нажав на кнопку **1**.

По истечении установленного времени духовка издает звуковой сигнал, возрастающий по громкости, в течении трех минут. Символ **2** мигает.

- Чтобы отключить звуковой сигнал и мигающую индикацию, нажмите любую кнопку.



Совет! Самое время активировать функцию блокировки от детей, чтобы предотвратить их вмешательство или случайное включение духовки.

Примечание! Если блюдо в духовом шкафу приготавляется с использованием термозонда (см. главу ниже), то электронное программирующее устройство позволяет устанавливать **лишь** электронный минутник.

Food probe



The food probe is a thermometer which is being putted in the cooking food. With that thermometer you can control the internal temperature (core temperature) and then use to determine the end of the cooking time. It can happen, for example that the meat looks from the outside already cooked, however, is still bloody inside!

The temperature which achieve the meals during cooking is nearly connected with hygienic/ health problems. There are bacteria in every meat, just as in chicken, fish and in raw eggs.

Some bacteria spoil the food, other however, like Salmonellen, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli and the Staphylococcus aureus can be very noxious.

Bacteria increase very fast about temperatures of 4.4º up to 60 ºC. The mincemeat is especially subject to this risk.
To avoid multiplication of bacteria, you should pay attention to the following:



- Don't thaw food with indoor temperature, but in refrigerator or in oven with the suitable function. In this case you should cook the thawed food afterwards immediately.

- Stuff poultry only shortly before the consumption. Buy no already stuffed fowl, and buy already cooked fowl only if you consume this within 2 hours.

- Marinate food in the refrigerator, not with indoor temperature.
- Use the meat thermometer to control the temperature of meat, fish and poultry if their pieces more thickly 5 cm. Thus you provide achievement of temperature of readiness of food.

- Badly probaked poultry represents the greatest threat because of danger of salmonellas.
- Do not interrupt process of preparation to finish a dish to readiness later. It leads to heating of products to temperatures of bacteria favorable for multiplication.

- Prepare for meat and poultry in an oven at lowest temperatures 165 °C.

DE

Temperatursonde

Die Temperatursonde (Bratenthermometer) ist ein Thermometer, das in das Gericht gesteckt wird und mit dem Sie die interne Temperatur (Kerntemperatur) kontrollieren und so nutzen können, um das Ende der Garzeit zu bestimmen. Es kann beispielsweise vorkommen, dass das Fleisch von außen bereits gar aussieht, innen aber noch blutig ist!

Die von den Gerichten während des Garens erreichte Temperatur ist eng mit hygienischen/ gesundheitlichen Problemen verbunden. Bakterien gibt es in jedem Fleisch, ebenso wie in Huhn, Fisch und in rohen Eiern.

Einige Bakterien verderben die Lebensmittel, andere hingegen, wie Salmonellen, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli und der Staphylococcus aureus können sehr gesundheitsschädlich sein.

Bakterien vermehren sich sehr schnell bei den Temperaturen von 4.4º bis zu 60 ºC. Hackfleisch ist diesbezüglich besonders riskant.

Um eine Vermehrung der Bakterien zu vermeiden, sollen Sie Folgendes beachten:

- Tauen Sie Lebensmittel nicht bei der Raumtemperatur sondern im Kühlschrank oder im Ofen mit der entsprechenden Funktion auf. In diesem Fall sollen Sie die aufgetauten Lebensmittel anschließend sofort kochen.
- Füllen Sie Geflügel erst kurz vor dem Verzehr. Kaufen Sie kein bereits gefülltes Geflügel, und kaufen Sie gefülltes, bereits gegartes Geflügel nur, wenn Sie dieses innerhalb von 2 Stunden verzehren.
- Marinieren Sie Gerichte im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur.
- Verwenden Sie ein Bratenthermometer, um die Temperatur von Fleisch, Fisch und Geflügel zu kontrollieren, wenn diese dicker als 5 cm sind. Auf diese Weise stellen Sie sicher, dass die Mindestgartemperaturen erreicht werden.
- Die größte Gefahr geht von schlecht gegartem Geflügel aus, was besonders gefährlich wegen Salmonellengefahr ist.
- Unterbrechen Sie den Garvorgang nicht: kochen Sie nicht teilweise, um dann das Gericht aufzubewahren und später zu Ende zu kochen. Auf diese Weise kommt es zu „lauwarmen“ Temperaturen in den Lebensmitteln, die ein Bakterienwachstum fördern.
- Braten Sie Fleisch und Geflügel im Backofen bei Temperaturen von mindestens 165 °C.

RU

Термозонд

Термозонд — это термометр, который помещается в приготовляемое блюдо и с помощью которого Вы можете контролировать внутреннюю температуру, а также использовать его для определения времени приготовления. Мясо может выглядеть снаружи уже готовым, однако, внутри оно еще с кровью!

Температура, достигаемая пищей во время приготовления, тесно связана с проблемами гигиены и здоровья. Бактерии есть в любом мясе, так же, как и в курице, рыбе и в сырых яйцах.

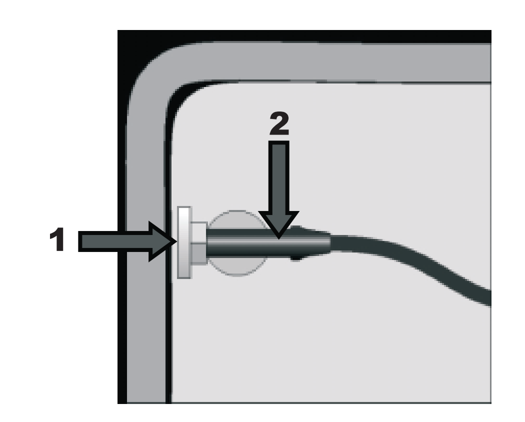
Некоторые бактерии портят продукты, другие напротив, как сальмонеллы, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, кишечные палочки и стафилококк золотистый могут быть очень вредны для здоровья.

Бактерии размножаются очень быстро при температурах от 4.4º до 60 ºC. Мясной фарш особенно подвержен этому риску.

Чтобы избегать размножения бактерий, Вы должны обращать внимание на следующее:

- Размораживайте продукты не при комнатной температуре, а в холодильнике или в духовке с соответствующей функцией. В этом случае Вы должны сразу приготовить размороженные продукты.
- Фаршируйте птицу только перед приготовлением. Не покупайте полуфабрикаты из фаршированной птицы, готовую фаршированную птицу приобретайте, если Вы употребите ее в течении 2 часов.
- Маринуйте пищу в холодильнике, а не при комнатной температуре.
- Используйте термозонд для контроля температуры мяса, рыбы и птицы, если их куски толще 5 см. Таким образом Вы обеспечиваете достижение температуры готовности пищи.
- Наибольшая угрозу представляет плохо пропеченая птица из-за опасности сальмонелл.
- Не прерывайте процесс приготовления, чтобы довести блюдо до готовности позже. Это приводит к нагреванию продуктов до температур благоприятных для размножения бактерий.
- Приготавливайте мясо и птицу в духовке при температурах не ниже 165 °C.

Using of the food probe

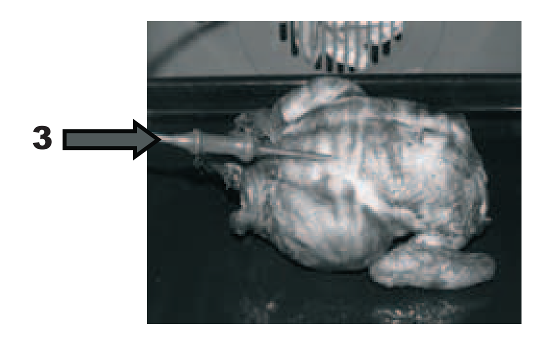


The socket **1** for the food probe **2** is situated on forward left angle in a niche of the oven and it's protected by a metal cover.

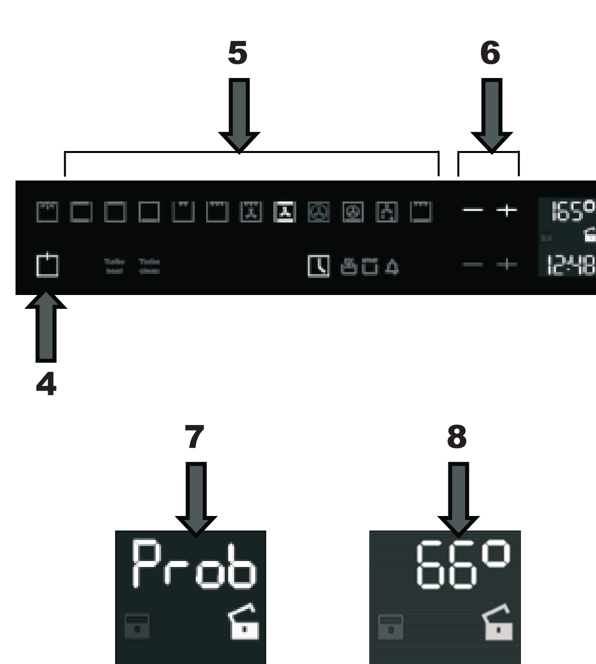


> **Important!** The food probe doesn't function if it has been attached to already operating oven!

The electronic control informs about the activation of the food probe with double sound signal.



- Move the needle of the food probe **3** into the centre of a meal, avoid the bones and pieces with fat.
- Turn on the oven with the key **4**.
- With the keys **5** choose a desired function which better fit to your recipe (by using the food probe the defrost function is deactivated).
- With the keys **6** set the oven temperature up 120º to 250 º.



After a few seconds the oven emits a sound signal and the display shows alternately a symbol of meat thermometer activity **7 Prob** and a symbol **8 66º** (factory temperature preset). Now you can set desired temperature inside a cooked meal.

- With the keys **6** choose a desired temperature (up 30º to99 ºC).
- To change the oven temperature, touch an active function key **5** and with the keys **6** increase or decrease it.

Note! If the jackplug of the food probe will pull out already during cooking, the electronic control blocks the oven and informs about mistake with sound signals: insert the jackplug once again to continue cooking!

The end of cooking time is defined by achievement preseted for the food probe temperature inside of a meal. All programm functions of the oven (function of the timer) interrupt, except for a reminder signal (countdown clock).

DE

Verwendung der Temperatursonde

Die Buchse **1** für die Temperatursonde **2** befindet sich auf der vorderen Ecke links in der Backofenaussparung und ist mit einem Metalldeckel geschützt.



Wichtig! Die Temperatursonde funktioniert nicht, wenn es bei bereits eingeschaltetem Backofen eingesteckt wird!

Die Steuerung weist mit einem doppelten Signalton auf die Aktivierung hin.

- Führen Sie die Nadel der Sonde **3** in die Mitte des Gerichts ein und berühren Sie dabei keine Knochen oder fetthaltige Stücke.
- Schalten Sie den Backofen mit der Taste **4** ein.
- Mit den Tasten **5** wählen Sie eine Funktion, die für Ihr Rezept am besten geeignet ist (bei der Verwendung der Sonde wird die Auftaufunktion deaktiviert).
- Mit den Tasten **6** stellen Sie eine Tenperatur von 120º bis 250 ºC ein.

Nach einigen Sekunden ertönt ein akkustischer Signal und auf dem Display erscheinen abwechselnd das Symbol **7 Prob** und Symbol **8 66º** (Fabrikseits eingesellt). Jetzt können Sie die benötigte Temperatur im Inneren des Gargutes einstellen.

- Mit den Tasten **6** wählen Sie die benötigteTemperatur (von 30º bis 99 ºC).
- Zum Ämdern der Backofentemperatur die Betriebsfunktionstaste **5** drücken und mit den Tasten **6** die Temperatur senken bzw. erhöhen.

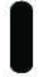
Bemerkung! Wenn der Stecker bei begonnener Garzeit entfernt wird, dann blockiert die Steuerung den Ofen und weist mit Signaltönen auf den Fehler hin: Stecken Sie den Stecker wieder ein, um mit dem Kochen fortzufahren!

Das Ende der Garzeit wird durch das Erreichen der für die Temperatursonde eingestellten Kerntemperatur bestimmt. Alle Funktionen der Ofenprogrammierung (Timer-Funktionen) werden unterbrechen, mit Ausnahme des Hinweissignals (Minutenzähler).

RU

Использование термозонда

Гнездо **1** для термозонда **2** находится на переднем углу слева в нише печи и защищено металлической крышкой.



Важно! Термозонд не функционирует, если он подключается, когда духовка уже включена!

Двойной звуковой сигнал извещает об активизации термозонда.

- Введите иглу термозонда **3** в середину приготавливаемого блюда, избегая при этом костей или участков с жиром.
- Включите духовку кнопкой **4**.
- При помощи кнопок **5** выберите желаемую функцию, которая лучше всего подходит для Вашего рецепта (при использовании термозонда функция разморозки деактивирована).
- Кнопоками **6** установите температуру в духовке от 120º до 250 ºC.

Через несколько секунд раздается звуковой сигнал и на дисплее поочередно появляются символ активности зонда **7 Prob** и символ **8 66º** (заводская предустановка температуры). Теперь Вы можете установить нужную температуру внутри приготовляемого блюда.

- Кнопоками **6** выберите нужную температуру (от 30º до 99 ºC).
- Для изменения температуры духовки нажмите на активную кнопку режима приготовления **5** и кнопоками **6** уменьшите или увеличьте ее.

Примечание! Если штекер зонда будет извлечен уже во время приготовления, электронное управление блокирует духовку и информирует звуковыми сигналами на ошибку: вставьте штекер, чтобы снова продолжить приготовление пищи!

Время окончания приготовления определяется достижением установленной для термозонда температуры внутри блюда. Все функции программирования духовки (функции таймера) прерываются, за исключением сигнала напоминания (минутник).

When the food probe riches the preprogrammed temperature, the oven will be turned off. This is indicated by a sound signal.

You can vary the value of the lowest core temperature in an area from +30 °C to +99 °C. We recommend you to keep to the following table which was taken from "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)"

Food	Intern t ºC, minimum
Mincemeat	
Hamburger	71 °C
Beaf, veal, lamb, pork	74 °C
Chicken, turkey	74 °C
Beef, veal, lamb	
Roast and Steaks:	
rare	In the NFSD there is no temperature for rare meals, healthwise it’s not sure
medium rare	63 °C
medium	71 °C
well done	77 °C
Pork	
Ribs, roast meat, cutlets:	
medium	71 °C
well done	77 °C
Ham, fresh	71 °C
Bratwurst, fresh	71 °C
Poultry	
Whole chicken or pieces	82 °C
Duck	82 °C
Whole turkey (not stuffed)	82 °C
Turkey’s breast	77 °C

DE

Wenn die Temperatursonde die vorgestellte Temperatur erreicht, dann wird der Ofen ausgeschaltet. Dies wird durch einen Signalton angezeigt.

Sie können den Wert der Mindest-Kerntemperatur in einem Bereich von +30 °C bis + 99°C variieren. Wir empfehlen Ihnen, sich an die nachstehende Tabelle zu halten, die der “THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)” entnommen wurde.

Lebensmittel	Innen t °C, Minimum
Gerichte aus Hackfleisch	
Hamburger	71 °C
Rind, Kalb, Lamm, Schwein	74 °C
Huhn, Truthahn	74 °C
Rind, Kalb, Lamm	
Braten und Steaks:	
blutig	Das NFSD nennt keine Temperatur für blutiges Garen, da dies gesundheitlich nicht sicher ist
medium-blutig	63 °C
medium	71 °C
durch	77 °C
Schwein	
Rippchen, Braten, Koteletts:	
medium	71 °C
durch	77 °C
Schinken, frisch	71 °C
Bratwurst frisch	71 °C
Geflügel	
Huhn, ganz oder in Stücken	82 °C
Ente	82 °C
Ganzer Truthahn (nicht gefüllt)	82 °C
Putenbrust	77 °C

RU

Когда температура термозонда достигнет заданной, духовка отключается. Раздается звуковой сигнал.

Вы можете варьировать минимальную внутреннюю температуру в области +30 °C до +99 °C. Мы рекомендуем Вам, чтобы вы придерживались нижеследующей таблицы, которая взята в "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)".

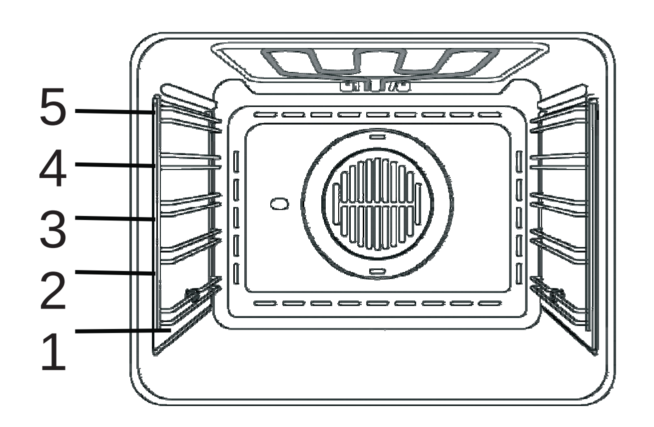
Продукт	Внутренняя Т °C, минимум
Блюда из фарша	
Гамбургер	71 °C
Говядина, телятина, баранина, свинина	74 °C
Курица, индейка	74 °C
Говядина, телятина, баранина	
Жаркое и стейки:	
с кровью	В базе NFSD нет температур для мяса с кровью, т.к. оно не на 100% безопасно для здоровья
слабопрожаренные	63 °C
среднепрожаренные	71 °C
прожаренные	77 °C
Свинина	
Ребрышки, мясо для жаркого, котлеты:	
среднепрожаренные	71 °C
прожаренные	77 °C
окорок сырой	71 °C
сырые колбаски	71 °C
Птица	
Курица цельная или кусками	82 °C
Утка	82 °C
Индейка цельная (не фаршированная)	82 °C
Грудка индейки	77 °C

PRACTICAL ADVICES

Baking

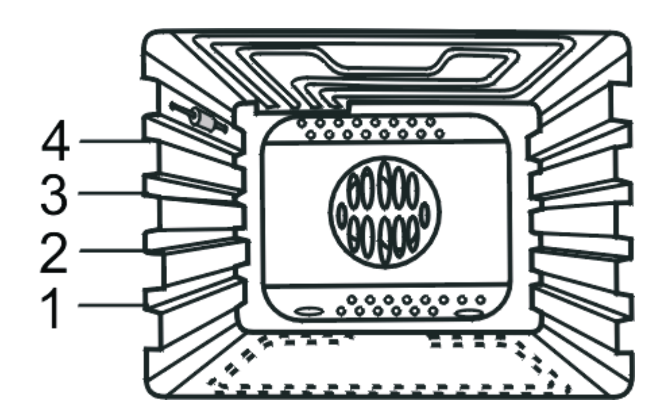
- It is recommended to bake pastry and cakes on the baking trais, which are provided as oven equipment. Choose a matching tray height. Depending on model the ovens have 4 or 5 heights.

- You also can bake on customary baking trais, which are to be placed on the grate. In this case baking trais out of black plate are recommended. These trais have a better heat conductivity, the baking time is abbreviated and energy can be saved.





- Some pastry is to be placed into a pre-heated oven.
- The oven is to be pre-heated carefully, only for heavy pastry which have a big mass and rise weakly. Pastry that rises quickly can be placed into a weaky pre-heated oven.



- After turning off the oven you can check the pastry quality with a wooden rod. (If the pastry is baked well, the rod will be dry and clean after sticking it in and pulling it out.

- After turning off the oven youshoul let the pastry in it for 5 minutes.

The pastry parameters for **conventional heating** are summarized in **Table 1** and for thermocirculation in **Table 2**.

If you use thermocirculation, no pre-heating of the oven is necessary.

For baking with thermocirculation baking of dough is adviced in height **3** from the bottom and of to heights simutaneously height **1** and **3**.

PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN

Backen

- Es wird empfohlen, die Gebäcke und Kuchen auf den Backblechen zu backen, die als Herdausrüstung mitgeliefert sind. Wählen Sie passende Höhe für die Backbleche. Je nach Modell verfügen die Backöfen über 4 bzw. 5 Höhen.
- Es kann auch in handelsüblichen Kuchenformen und Backblechen gebacken werden, die dann auf dem Rost aufzustellen sind. In diesem Fall werden Kuchenformen aus schwarzem Blech empfohlen. Solche Backformen besitzen eine bessere Wärmeleitfähigkeit, die Backzeit wird dadurch kürzer, die Energie kann damit gespart werden.
- Manche Gebäcke sind in einem vorgewärmten Backofen anzuordnen.
- Der Backofen ist vorsichtig vorzuwärmen, nur für schwere Gebäcke, die eine ziemlich große Masse haben und schwach aufgehen. Die Gebäcke, die schnell aufgehen, sind in einem nur schwach vorgewärmten Backofen anzuordnen.
- Beim Backofenabschalten ist die Gebäckqualität mit einem Holzstäbchen zu überprüfen. (bei gut ausgebackenem Gebäck soll das aus dem Gebäck nach dem Einstechen herausgezogene Holzstäbchen trocken und sauber sein.
- Nach der Backofenabschaltung sollte das Gebäck noch 5 Minuten drin bleiben.

Gebäckparameter bei Nutzung **konventioneller Beheizung** sind in der **Tabelle 1** zusammengefasst**,** und für **Thermozirkulation** in der **Tabelle 2.**

Beim Gebrauch von Thermozirkulation ist keine Backofenvorwärmung erforderlich.

Beim Backen mit Thermozirkulation ist Aufbacken von Teig in der Höhe **3** von unten empfohlen, und beim Backen in zwei Höhen gleichzeitig in der Höhe **1** und **3**.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Выпечка кондитерских изделий

- Рекомендуется выпечка теста на противнях, составляющих заводское оборудование духовки. Выберите подходящий уровень для установки противня. В зависимости от модели духовки имеют 4 или 5 уровней.
- Выпечка возможна также в формах и на противнях, которые следует устанавливать на решетке. В этом случае рекомендуется употребление форм из черной жести или форм с гальванопокрытием (золотого цвета). Эти формы лучше проводят тепло и сокращают время выпечки, экономя при этом электроэнергию.
- Некоторые из выпекаемых изделий требуют предварительно прогретой
- Предварительный нагрев духовки следует применять исключительно в случае тяжелого теста большого объема и слабоподнимающегося. Быстро поднимающееся тесто следует устанавливать в слабо разогретую духовку.
- После отключения духовки, рекомендуется проверка качества выпеченного теста при помощи деревянной палочки (в случае правильной выпечки, после накола теста, палочка должна быть сухой и чистой).
- Выпеченное изделие, следует оставить в духовке, после ее отключения, еще на протяжение 5 минут.

Примерные параметры выпечки с использованием **конвенционального нагрева приведены в Таблице 1**, а с использованием **термоциркуляции в Таблице 2.**

При использовании термоциркуляции, не требуется предварительный разогрев духового шкафа.

Для выпечки теста с применением термоциркуляции, рекомендуется выпечка на **3** уровне снизу духовки а в случае одновременной выпечки на двух уровнях рекомендуются уровни **1** и **3**.

Pastry parameter
For conventional heating
Table 1

Gebäckparameter bei Nutzung
Konventioneller Beheizung
Tabelle 1

Параметры выпечки с
конвенционным нагревом.
Таблица 1

Kind of pastry Gebäckart Тип теста	Height Höhe Раб. уровень	Temperature Temperatur °C Температура °C	Baking time, min. Backzeit, min. Время, мин.
Pastry in forms **Formgebäck**		**Выпечка в формах**	
Meringue / Schaumgebäck / Безе	2-3	80-100	60-70
Sandcake /Sandkuchen / Песочная баба	2-3	160-180	40-70
Barmcake / Hefekuchen / Дрожжевая баба	2-3	170-180	50-60
Tart /Torte / Торт	2-3	160-180	30-50
Sponge cake / Biskuitkuchen / Бисквит	2-3	160-180	10-25
Sponge cake / Biskuitkuchen / Бисквит	2-3	160-180	10-25
Shortcrust for fruit tart / Mürberteig für Obsttorte /песочное тесто для фруктового торта	2-3	Heat / Erhitzter / разогр. 200-220	
Pastry on griddle **Gebäck auf dem Blech**		**Выпечка на противнях**	
Barm streusel cake / Hefestreusel / Дрожжевая хала	2-3	170-190	30-40
Éclairs / Eclairs / Эклеры	2-3	200-225	30-40
Fruit cake / Obstkuchen / Сладкий пирог с фрукт.	2-3	170-190	30-50
Streuselkuchen / Сладкий пирог с крошкой	2-3	170-190	20-35

Roasting and Stewing of meat

The following is adviced:

- Roasting and stewing of meat over 1 kg in the oven. Smaller pieces are to be prepared on the cooking zones.
- For roasting meat on the grid is adviced to place a plate with water on the lowest level under the the grid with the dish and refill water while preparing
- You shoul use jars with heat-resistant handles.

Preparation parameters for roasting and stewing with **conventional heating** are shown in **Table 3** and with **thermocirculation** in **Table 4**.

Pastry parameter For thermocirculation. Table 2

Gebäckparameter bei Nutzung der Heißluft. Tabelle 2

Параметры выпечки с термоциркуляцией. Таблица 2

King of pastry / Gebäckart / Тип теста	Temperature °C Temperatur °C Температура °C	Baking time, min. Backzeit, min. Время, мин.
Pastry in forms / Formgebäck/ Выпечка в формах		
Meringue / Schaumgebäck / Безе	80	60-70
Sandcake / Sandkuchen / Песочная баба	150	65-70
Barmcake / Hefekuchen / Дрожжевая баба	150	60-70
Tart / Torte / Торт	150	25-35

Pastry on griddle **Gebäck auf dem Blech** **Выпечка на противнях**

Barmcake / Hefekuchen / Дрожжевое тесто	150	40-45
Streuselcake / Streuselkuchen / Сладкий пирог с крошкой	150	20-30
Fruit cake / Obstkuchen / Сладкий пирог с фруктами	150	40-55
Sponge cake / Biskuitkuchen / Бисквит	150	30-40

Braten und Schmoren von Fleisch

Es wird folgendes empfohlen:

- Braten bzw. Schmoren von über 1 kg Fleischstücken im Backofen. Kleinere Fleischstücke sind auf Kochzonen vorzubereiten,
- beim Braten von Fleisch auf dem Rost wird empfohlen, auf der niedrigsten Ebene (unter dem Rost mit Gericht) ein Blech mit etwas Wasser zu stellen, während der Zubereitung wird Wasser nachgefühlt,
- zum Braten sollten Gefäße mit temperaturbeständigen Griffen benutzt werden.

Zubereitungsparameter für Braten und Schmoren von Speisen bei Nutzung **konventioneller Beheizung** sind in der **Tabelle 3**, und für **Thermozirkulation** in der **Tabelle 4** dargestellt.

Жарение и тушение мяса

Рекомендуется следующее:

- жарение и тушение в духовке блюд массой превышающей 1 кг. Меньшие порции следует подготовить на варочной поверхности,
- в случае жарения мяса на решетке, рекомендуется установка на самом низком уровне (под решеткой с блюдом) противня, содержащего небольшое количество воды, которую пополняют во время жаренья,
- для жарения, следует применять емкости (кастрюли) с жаростойкими ручками,

Примерные параметры условий жаренья и тушения блюд с использованием **конвенционального нагрева приведены в таблице 3**, а с использованием **термоциркуляции в таблице 4**

Roast parameters for usage of conventional heating
Table 3

Bratparameter bei Nutzung Konventioneller Beheizung
Tabelle 3

Параметры жарения с конвенционным нагревом.
Таблица 3

Kind of meat Fleischgattung Вид мяса	Advices Empfehlungen Рекомендации	Height Höhe Раб. уровень	Temperature °C Temperatur °C Температура °C	Roasttime min. Bratzeit min. Время, мин.
Stewed Beef / Rindfleisch geschmort / Тушеная говядина		2-3	225-250	120-150
Underdone Roastbeef / Roastbeef blutig / Ростбиф кровавый	heated oven erhitzter Backofen разогретая духовка	3-4	225-250	5-6
Juicy roastbeef / Roastbeef saftig / Ростбиф сочный	heated oven erhitzter Backofen разогретая духовка	3-4	225-250	6-8
Sautéed Roastbeef / Roastbeef angebraten / Ростбиф подрумяненый	heated oven erhitzter Backofen разогретая духовка	3-4	225-250	10-11
Pork / Schweinefleisch / Свинина		2-3	150-170	30-120
Veal / Kalbfleisch / Телятина		2-3	150-170	45-120
Lamb / Lammfleisch / Баранина		2-3	150-170	90-120
Game / Wildfleisch / Дичь	heated oven erhitzter Backofen разогретая духовка	2-3	170-190	60-110
Fowl / Geflügel, Hähnchen / Птица, цыплята		2-3	160-180	45-60
Canard / Enten / Утки	heated oven erhitzter Backofen разогретая духовка	2-3	200-220	60-90
Goose / Gänse / Гуси		2-3	160-180	150-360
Stewed fowl / Geflügel geschmort / Тушеная птица		2-3	210-225	45-60

Roast parameters for usage of thermocirculation Table 4

Bratparameter bei Nutzung der Heißluft Tabelle 4

Параметры жарения с термоциркуляцией. Таблица 4

Fleischgattung Вид мяса	Portion Порция	Temperatur °C Температура °C	Bratzeit min. Время, мин.
Fowl / Hähnchen / Цыплята	1	180	50-60
Game / Wildfleisch / Дичь	1-1,5	160	120-140
Veal / Kalbfleisch / Телятина	1	160	100-140
Pork / Schweinefleisch / Свинина	1	175	110-120
Beef / Rindfleisch / Говядина	1	160	120-150
Goose, canard / Gans, Ente / Гусь, утка	1	175	corr. mass gem. Masse соот. массе

Grill parameters. Table 5

Grillparameter. Tabelle 5

Параметры жарения на грилле. Таблица 5

Kind of meat Fleischgattung Вид мяса	Height Höhe Раб. уровень	Grill time, min Grillzeit, min Время, мин	
		1. side / 1. Seite / 1. сторона	2. side / 2. Seite / 2. сторона
Pork chop / Schweinskotelett / Свиная котлета	4-5	8-10	6-8
Pork cutlet / Schweinschnitzel / Свиной шницель	3-4	8-10	6-8
Cooked beef / Gekochtes Rindfleisch Отварное говяжье мясо	3-4	10-12	6-8
Sausages / Würstchen Колбаски	4-5	8-10	6-8
Shashlik / Schaschlik Шашлыки	4-5	7-8	5-6
Beef steak / Rindsteak Говяжье жаркое	4-5	6-7	5-6
Veal chop / Kalbskotelett Котлета из телятины	4-5	8-10	6-8
Veal steak / Kalbssteak Жаркое из телятины	4-5	6-7	5-6
Lamb chop / Lammkotelett Котлета из баранины	4-5	8-10	6-8
Chicken – half / Hähnchen, Hälfte Цыплята - половина	3-4	25-30	25-30
Fish / Fisch / Рыба	4-5	6-7	4-5
Filet / Filet / Филе	4-5	4-7	6
Trout / Forellen / Форель	4-5	4-7	6
Toasts / Toasts / Тосты	4-5	2-3	2-3
Sandwitch / Toasts, belegte / Тосты с начинкой	3-4	6-8	

Note! The shown parameters concern roasting on the grid. If you use closed jars the temperature is to be set to 200 °C.

After the run off of the predetermined halftime the meat should be reversed.

It is more advantageousto roast bigger meat shares.

Baste the meat with gravy while roasting.

It is adviced to place a plate with water on the lowest level under the the grid with the dish and refill water while preparing. (Don’t sparkle the meat)

Parameters shown in this chapter concerning baking and roasting are to be corrected corresponding to own experiences.

DE

Bemerkung! Die dargestellten Parameter betreffen das Braten auf dem Rost. Bei der Verwendung von geschlossenen Gefäßen ist die Temperatur auf 200 °C einzustellen.

Nach Ablauf der Halbzeit, die für das Braten vorbestimmt ist, sollte das Fleisch umgewendet werden.

Es ist günstiger größere Fleischportionen zu braten.

Während des Bratens das Fleisch mit der Bratensoße begießen.

Es ist empfohlen ein Blech mit etwas Wasser auf der niedrigsten Höhe (unter dem Gitter mit Gericht) einzuschieben, und während des Bratens das ausgedampfte Wasser ergänzen (nicht das Fleisch begießen).

Die in diesem Kapitel dargestellten Parameter betreffs des Gebäcks und des Bratens sind aufgrund eigener Erfahrungen zu korrigieren.

RU

Примечание! Приведенные параметры касаются жарения на решетке. В случае применения закрытых емкостей (кастрюль), температуру следует установить на уровне 200 °C.

По истечении половины времени, предназначенного для зажаривания, мясо следует переворачивать на другой бок.

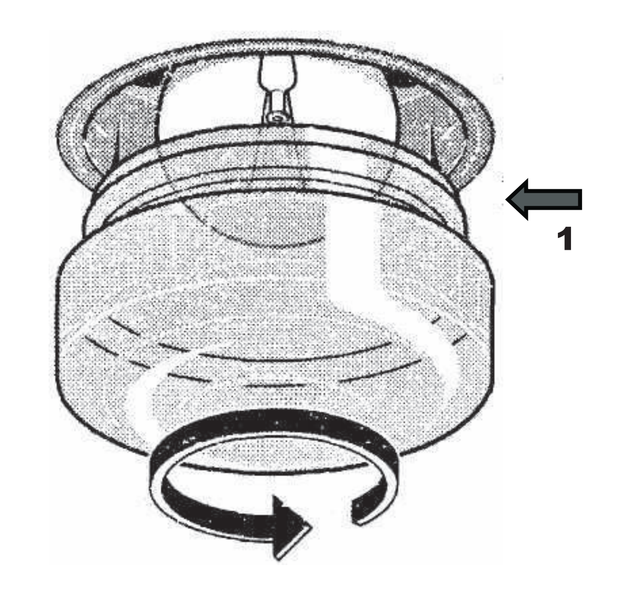
Более выгодным является зажаривание больших порций мяса.

Во время жарения поливать мясо вытопившимся соусом.

Рекомендуется установка на самом низком уровне (под решеткой с блюдом) противня, содержащего небольшое количество воды, которую пополняют во время жаренья (мясо водой не поливать).

Параметры, приведенные в этой главе, касающиеся выпечки и жарения, рекомендуется корректировать, основываясь на собственном опыте

CARE AND ATTENDANCE



IMPORTANT!!! As a safety precaution, before care and attendance of the oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven.

Replacement the oven light

The oven light **1** must have these precise features:

a) temperature resistance up to 300 °C.
b) power supply: see V/Hz indicated on data plate.

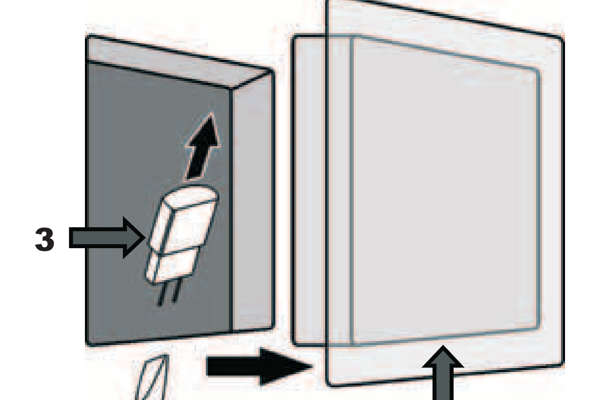
c) power 25W
d) E 14 connection.



Attention! First of all disconnect the apparat from the power supply.

- To prevent damage, place a tea cloth in the oven
- Unscrew the glass cover of the light
- Unscrew the old light bulb and replace it with the new one
- Put back the glass cover and remove the tea cloth
- Connect the appliance to the main electricity supply

Replacement of a halogen bulb



- Take out of the oven the backing trays, the tracks and a catalytic panel from the necessary wall,
- Extract the the protecting glass **2** using a flat tool or screwdriver and, holding it, remove to the outside.
- Replace the bulb **3** (230 V, 40 W) using a piece of cloth or paper for that purpose,



Attention! Make sure that you do not touch the halogen bulb to be installed with your bare fingers!

- Then reinstall the protecting glass **2**, a catalytic panel then the tracks and the backing trays in reverse order.

- Connect the appliance to the main electricity supply.

PFLEGE UND WARTUNG

WICHTIG!!! Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Pflege- und Wartungarbeit des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden.

Austausch der Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung **1** muss folgende Merkmale aufweisen:
a) hochtemperaturbeständig bis zu 300 °C.
b) Stromversorgung: siehe Anschlusswerte V/Hz auf dem Typenschild.
c) Leistung 25 W
d) Sockel E 14.

Achtung! Das Gerät zuallererst vom Stromnetz trennen.

- Zur Vermeidung von Schadensfällen, ist im Ofen ein Geschirrtuch auszubreiten
- Lampenabdeckung aus Glas abschrauben
- Alte Lampe abschrauben und mit einer neuen auswechseln
- Lampenabdeckung wieder anmontieren und Geschirrtuch entfernen
- Das Gerät erneut an das Stromnetz anschließen.

Austausch der Halogenlampe

- Die Backofenbleche, die Schienen und eine Katalytische Platte von der betroffenen Wand herausnehmen,
- Das Schutzglas **2** mit einem Schraubendreher oder einem anderen flachen Werkzeug herausziehen.
- Die Lampe **3** (230 V, 40 W) mit Hilfe von einem Stück Papier bzw. Tuch austauschen,

Achtung! Beim Austauschen dürfen die Halogenlampen nie mit bloßen Fingern berührt werden!

- Dann in der umgekehrten Reihenfolge das Schutzglas **2**, die katalytische Platte, dann die Schienen und die Backbleche wieder anbringen.
- Das Gerät erneut an das Stromnetz anschließen.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

ВАЖНО!!! В качестве меры предосторожности необходимо перед обслуживанием и уходом за духовкой отключать ее от сети.

Замена лампы освещения духовки

Освещение духовки **1** должно иметь следующие параметры:
a) Термостойкость до 300 °C.
b) Электропитание: параметры подключения В/Гц указаны в заводской табличке
c) Потребляемая мощность 25 Вт
d) Цоколь E 14.



Внимание! Прежде всего отключить духовку от сети.

- Во избежание повреждений разложите в духовке кухонное полотенце
- Выкрутите стеклянный плафон
- Выкрутите старую лампочку и вкрутите новую
- Вкрутите на место плафон и уберите полотенце
- Подключите духовку к электросети

Замена галогеновой лампы

- Выньте противни из духовки, снимите с нужной стенки направляющие и каталитическую пластину,
- Извлеките защитное стекло **2** при помощи плоского инструмента или отвертки,
- Заменить лампочку **3** (230 В, 40 Вт), придерживая ее через ткань или бумагу,



Внимание! При замене не следует прикасаться к галогеновой лампочке непосредственно руками!

- Затем, снова установите защитное стекло **2**, каталитическую пластину, затем направляющие и противни, выполняя операции в обратной очередности.
- Подключите духовку к электросети

Oven

The inner walls of the oven are covered with easy to be cleaned high quality enamel. The very smooth surface counteracts against the appearance of the remaining soiling on the walls of the oven very fast and can be also simply cleaned. The anti-acid-containing quality of this enamel permits a long-term qualitatively high exploitation of Your oven

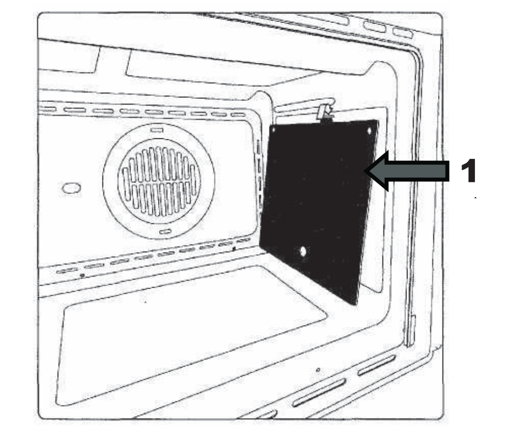
The oven is to be cleaned after every use.

IMPORTANT!!! As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven.

Clean the oven room only with tepid water and a little bit of washing-up liquid. After washing the oven is to be dryed with a dry rag or to be dryed with an open door.

Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes etc.). Do not use chlorine based products, acids or abrasive products to clean the painted surfaces of the oven.

Self-cleaning catalytic panels



Our smooth walled ovens can be fitted with self-cleaning panels **1** to cover the inside walls.
These special panels are simply hooked on to the walls before the side frames are fitted. They are coated in special, micro-porous catalytic enamel which oxidizes and gradually vaporizes splashes of grease and oil at cooking temperatures above 200° C. If the oven is not clean after cooking fatty foods, operate the empty oven for 60 minutes (max.) at maximum temperature.
Never wash or clean self-cleaning panels with abrasive, acid, or alkaline products.

DE

Backofen

Die inneren Wände des Backofens sind mit hochwertiger einfach zu säubernden Emaille bedeckt. Die sehr glatte Oberfläche wirkt dem Erscheinen der restlichen Verschmutzungen auf den Wänden des Backofens sehr schnell entgegen und kann auch einfach gereinigt werden. Die antisäurehaltige Eigenschaft dieser Emaille erlaubt eine langfristige qualitativ hohe Ausnutzung ihres Backofens.

Der Backofen ist nach jedem Gebrauch zu reinigen.

WICHTIG!!! Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden.

Den Backofenraum nur mit lauwarmem Wasser mit ein wenig Geschirrspülmittel waschen. Nach dem Waschen ist der Backofenraum mit einem trockenen Lappen nachzuwischen oder bei geöffneter Tür trocknen zu lassen.

Zum Reinigen dürfen auf keinen Fall sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.). Chlorhaltige Produkte (Bleichmittel usw.) sind ebenfalls unbedingt zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der emaillierten Wände.

Selbstreinigende katalytische Platten

Unsere Backöfen mit glatten Wänden bieten die Möglichkeit, in der Muffel selbstreinigende Platten **1** zu montieren, mit denen die Wände verkleidet werden. Diese Spezialplatten, die vor den seitlichen Rahmen an den Wänden eingehängt werden, sind mit einem mikroporösen katalytischen Speziallack bedeckt, der oxidiert, die Öl- und Fettspritzer nach und nach verdampfen lässt, und so bei den Backvorgängen über 200°C eliminiert. Sollte der Ofen nach dem Backen sehr fetthaltiger Speisen nicht sauber sein, lässt man ihn maximal 60 Minuten lang leer bei Höchsttemperatur eingeschaltet. Die selbstreinigenden Platten dürfen weder gewaschen, noch mit scheuernden oder säurehaltigen bzw. alkalischen Produkten gereinigt werden.

RU

Духовой шкаф

Внутренние стенки духовки покрыты высококачественной легкоочищающейся эмалью. Очень гладкая поверхность противодействует появлению на стенках духовки остаточных загрязнений и очень быстро и просто очищается. Антикислотное свойство этой эмали позволяет долгосрочно и качественно использовать Вашу духовку

Чистите духовку после каждого использования.

ВАЖНО!!! В качестве меры предосторожности необходимо перед каждой чисткой духовки отключать ее от сети.

Духовой шкаф мойте используя только теплую воду с небольшим количеством жидкости для мытья посуды. После мытья вытрите духовой шкаф насухо или оставьте дверцу открытой для просыхания камеры.

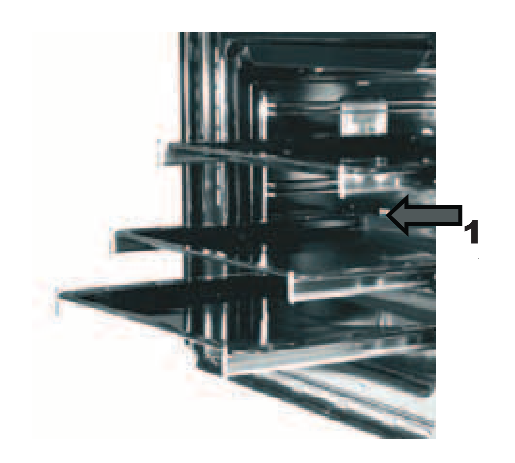
Не применяйте для чистки кислото- или щелочесодержащих веществ (уксус, сок лимона, соль и т.д.). Ни в коем случае не применяйте также хлоросодержащие средства (отбеливающие и т.д.). Особенно это нужно иметь в виду при чистке эмалированных поверхностей духовок.

Самоочищающиеся каталитические пластины

На стенках духовки установлены пластины **1** со специальной экологической микропористой самоочищающейся каталитической эмалью. Эта эмаль при температуре типовой работы духовки свыше 200° С катализирует все находящиеся на ней жирные вещества и, испаряя, устраняет их. Единственные средства, необходимые для уборки духовки после каталитической очистки — это щетка и совок. Если же после приготовления очень жирных блюд на стенках духовки всеже остаются заметными следы масла и жира, оставьте пустую духовку включенной при максимальной температуре до тех пор, пока она полностью не очистится. Самоощичающиеся каталитические пластины нельзя ни мыть, ни тем более чистить абразивными материалами и кислото- и щелочесодержащими средствами.

Telescope (if available)

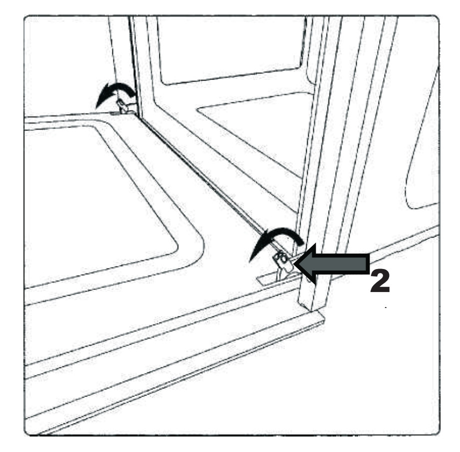
The system **Telescope 1** (one, two or three levels depending on your model), which your oven is equiped with, enables you to pull out all griddles together or seperated from each other and even while preparing a meal.



The given construction Kaiser differs from similar ones through the comfortable and practical access to every griddle and allows you to take out and check pastry without cooling down the whole oven or food on the other griddles.

The tracks of every griddle resist a loading up to 15 kg in the completely pulled out state.

The track system is easily to be removem to clean the oven. The construction is made of stainless steel, which excludes the possibility of corrosion formation.



Removing the oven door

To get a better access to the oven room and for the cleaning the oven door can be reoved easily. To do so, proceed as follows:

- Open the door fully.
- Lift the two levers **2** shown in fig.
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
- Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings **3**.

To replace fit the door:

- fit the hinges in their mountings and lower the two levers.

Teleskop (falls vorhanden)

Das System **Teleskop 1** (1fach-, 2fach- oder 3fach-Teleskop-Auszug, je nach Modell), mit dem Ihr Herd ausgestattet ist, ermöglicht Ihnen, alle Bleche sowohl zusammen als auch getrennt voneinander und sogar während der Zubereitung eines Gerichtes herauszuschieben.

Die gegebene Konstruktion *Kaiser* unterscheidet sich von ähnlichen durch den bequemen und praktischen Zugriff zu jedem Blech und erlaubt Ihnen, Gebäck auf jedem herauszunehmen und zu kontrollieren, ohne den gesamten Ofen und die Gerichte auf den anderen Blechen abzukühlen.

Die Schienen jedes Bleches halten einer Belastung von bis zu 15 kg stand im vollständig herausgeschobenen Zustand.

Bei Reinigung des Backofens lässt sich das System der Schienen leicht entfernen. Die Konstruktion ist in rostfreiem Stahl ausgeführt, dass die Möglichkeit von Korrosionsbildung ausschließt.

Телескоп (если имеется)

Система **Телескоп 1** (один, два или три уровня в зависимости от Вашей модели), которым оснащена Ваша духовка, позволяет Вам выдвигать все противни как совместно, так и по отдельности даже во время приготовления блюд.

Данная конструкция *Kaiser* отличается от аналогичных удобным и практичным доступом к любому противню и позволяет доставать и контролировать выпечку на любом из них, не охлаждая всю духовку и находящиеся на других противнях блюда.

Направляющие каждого противня надежно удерживают нагруженный весом до 15 кг. противень в полностью выдвинутом состоянии.

При очистке духовки система направляющих легко снимается. Конструкция выполнена из нержавеющей стали, что исключает возможность появления коррозии.

Ausbauen der Ofentür

Um einen besseren Zugang zum Backofenraum und zur Reinigung zu schaffen kann die Backofentür mühelos ausgebaut werden. Dazu folgendermaßen vorgehen:

- die Tür ganz öffnen;
- die zwei auf Abb. dargestellten Hebel **2** anheben;
- die Tür wieder bis zur ersten, von den zwei zuvor angehobenen Hebeln bestimmten Einrastung schließen;
- die Tür nach oben und nach außen anheben und herausnehmen **3**.

Um die Tür wieder einzubauen:

- die Scharniere wieder einsetzen und dann die zwei Hebel in Schließstellung bringen.

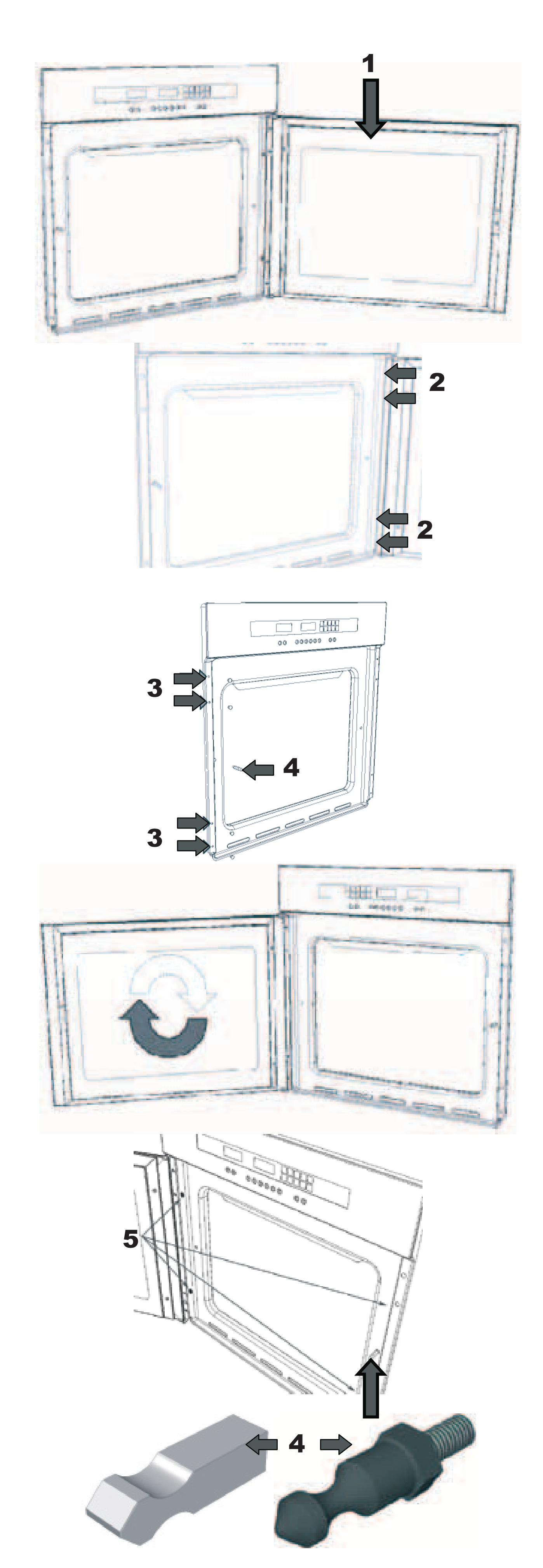
Демонтаж дверцы духовки

Для получения лучшего доступа к духовому шкафу, а также для его очистки, дверца может быть очень легко демонтирована. Для этого необходимо:

- полностью открыть дверцу;
- приподнять два указанных на рисунке рычажка **2**;
- прикрыть дверцу до первого касания поднятых рычажков;
- приподняв дверцу, потянуть ее вверх на себя **3**.

Чтобы вновь установить дверцу:

- вставить шарниры на прежнее место и защелкнуть рычажки.



Reversing the door

For the ovens with the side opening doors.

The refrigerator is delivered with the door hinge on the right. For comfortable use of the oven it is possible to reverse the door so that it opened to the left.

Below is the consecution how to reverse the door.

- Fully open the door **1**.
- Remove the four fixing screws **4** from the door hinge. Remove the door.
- Remove the four plastic caps **3** from the opposite side and unscrew the locking pin **4**.
- Turn the door 180°. Secure the door in its new position using the 4 screws **2** removed previously.
- Make sure that the oven door is perfectly parallel with the front panel. If it is not, adjust it by means of the screws **2**.
- Fix the oven in the oven recess using the 4 screws and the plastic spacers **5** provided.
- Screw in the door closing pin **4** and secure it in horizontal position as shown in the figure, or until it locks in place in the case of a round pin.
- Fit the 4 plastic caps **3**.

The reversing the door of the oven is over.

DE

Türanschlag wechseln

Für die Backöfen mit dem Seitentüranschlag

Unsere Backöfen werden mit dem rechten Türnanschlag geliefert. Für bequeme Nutzung des Backofens können Sie den Türanschlag wechseln.

Unten ist die Reihenfolge für den Türanschlagwechsel erläutert:

- Die Tür **1** vollständig öffnen.
- Die vier Befestigungsschrauben des Türscharniers **2** am Backofengehäuse entfernen. Die Tür ausbauen.
- Auf der Gegenseite die vier Kunststoffstöpsel **3** entfernen und den Schließbolzen **4** ausdrehen.
- Die Tür um 180° drehen. Die Tür befestigen, in dem die 4 zuvor entfernten Schrauben **2** fest eingedreht werden.
- Kontrollieren, ob die Backofentür parallel zur Frontblende ist, andernfalls mit den zuvor befestigten Schrauben **2** regulieren.
- Justieren Sie die Tür am Backofen, hierzu die 4 Schrauben mit den mitgelieferten Kunststoff-Distanzhaltern **5** verwenden.
- Den Schließbolzen **4** zudrehen und wie auf der Abbildung dargestellt in waagerechter Stellung blockieren, bzw. bis zur Blockierung zudrehen, wenn der Bolzen zylindrisch ist.
- Danach die 4 Kunststoffstöpsel **3** wieder aufsetzen.

Der Türanschlagwechsel ist abgeschlossen.

RU

Перевешивание дверцы духового шкафа

Для духовых шкафов с боковым открыванием дверцы.

Наши духовые шкафы в стандартном исполнении производятся с дверцами, открывающимися вправо. Для комфортного использования духового шкафа можно перевесить дверцу с тем, чтобы она открывалась влево.

Ниже приведен порядок действий для перевешивания дверцы.

- Полностью откройте дверцу духового шкафа **1**.
- Выверните 4 винта крепления петли **2** на корпусе духового шкафа. Снимите дверцу.
- Удалите пластиковые заглушки **3** на противоположной стороне корпуса духовки. Выверните фиксатор двери **4**.
- Поверните дверцу на 180º. Закрепите ее в новом положении, используя ранее открученные винты **2**.
- Убедитесь, что дверца параллельна верхней панели духовки. Если нет – выравняйте ее при помощи винтов **2**.
- Выравняйте положение дверцы относительно духовки, используя 4 пластиковых винта с регуляторами **5**.
- Завинтите фиксатор дверцы **4**, добейтесь его горизонтального положения. Если он имеет цилиндрическую форму – заверните до упора.
- Снова вставьте пластиковые заглушки **3**.

Процесс перевешивания дверцы духового шкафа завершен.

Alternate inspection

Besides the current maintenance the user is dutybound to the following actions:

- alternate check and maintenance of oven elements and assemblies,
- let the oven be checked by the customer service after expiration of the warranty once in two years.
- Abolishment of noticed errors,

Note! All installing and maintenance actions mentioned on the top as well as reparations are to be accomplished by a authorized installer.

IMPORTANT!!!
The user is responsible for the irreproachable condition and professional use of the unit. If the customer service is called because of an operating mistake, the visit is liable to pay costs in the warranty, too.
Damages, which are caused through not following this instruction are not approved.

What to do, if?

Every damage:

- Switch off all oven operating functions
- disconnect the oven from the power supply,
- acquaint the exigence of a reparation (Service-Center or another organisation, which has the corresponding rights).

A few simple defects can be abolished by the user, corresponding to the advices in the present operating instruction.

Problems and mistakes can happen during the usage of the unit. Some remote mistakes the user can abolish on his or her own through following the advices mentioned in the Table below. Befor contacting the customer service the following points are to be checked consecutively:

DE

Periodische Besichtigung

Außer den laufenden Wartungsarbeiten ist der Benutzer zu folgenden Tätigkeiten verpflichtet:

- Periodische Überprüfung und Wartung von Herdelementen und Baugruppen,
- Nach Ablauf der Garantieperiode jede zwei Jahre den Herd vom Kundendienst durchsehen lassen.
- Beseitigung von entdeckten Störungen.

Anmerkung! Alle oben angeführten Einstell- und Nachstelltätigkeiten, sowie Reparaturen müssen durch eine Kundendienststelle oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.

WICHTIG!!!
Der Benutzer ist für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung verantwortlich. Wenn der Kundendienst wegen eines Bedienfehlers gerufen wird, ist der Besuch auch während der Garantiezeit kostenpflichtig.
Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, werden nicht anerkannt.

Was ist, wenn?

Bei jeder Störung:

- Alle Betriebsfunktionen abschalten,
- Stromversorgung abschalten,
- Die Notwendigkeit der Reparatur melden (Service-Center oder eine andere Organisation, die entsprechende Rechte hat).

Einige einfache Defekte kann der Benutzer selbstständig, entsprechend den Empfehlungen der vorliegenden Bedienungsanleitung, beseitigen.

Bei der Benutzung des Gerätes können manchmal Probleme und Fehler auftreten. Einige geringere Fehler kann der Benutzer eigenständig beheben, indem er die Hinweise befolgt, die in der nachstehenden Tabelle angeführt sind. Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, sind folgende Punkte der Tabelle nacheinander zu überprüfen:

RU

Периодический осмотр

Кроме операций связанных с текущим уходом за плитой, следует:

- производить периодические проверки исправности органов управления и рабочих узлов плиты,
- после истечения срока гарантии, по крайней мере один раз в два года, следует поручить сервисному центру проведение технического осмотра плиты,
- устранять обнаруженные неисправности.

Примечание! Все ремонты и операции по регулировке, должны производиться сервисным центром или монтером, обладающим соответствующей квалификацией.

ВАЖНО!!!
Пользователь отвечает за безупречное состояние прибора и правельное обслуживание. Если по причине неправильного обслуживания вызывается служба Сервисного Центра, вызов платный, даже при еще действующей гарантии.
Поломки, которые вызваны несоблюдением настоящей Инструкции, не признаются.

Что делать, если?

В случае любой неисправности, следует:

- отключить все элементы духовки,
- отключить электропитание,
- заявить о необходимости ремонта (в сервисный центр или другую организацию, обладающую соответствущими правами).

Некоторые простые неисправности пользователь может самостоятельно устранять, согласно рекомендациям настоящего руководства.

В период эксплуатации электрического устройства иногда появляются проблемы и неполадки, некоторые из которых потребитель в состоянии удалить самостоятельно при условии соблюдения правил приведенных в таблице ниже. До вызова работника сервисного обслуживания, внимательно прочтите и выполните следующие рекомендации:

Error	Possible reason	Advices
Oven doesn't work	Disturbance in power supply	Check the protection device of your home conduction. If defective - replace
	Interruption of the stream supply	Set the current time on the display again and switch on the oven
Zeros flash on the display	Interruption of the stream supply	Set the current time on the display again
The oven light doesn't work	Disturbance in power supply	Check the protection device of your home conduction. If defective - replace
	Defect of the lamp	Ckeck if the lamp of the oven light is faultless. If not – replace
The controlling lights don't glow	Disturbance in power supply	Check the protection device of your home conduction. If defective - replace
	Defect of the lamp	Contact the cutomer service
Clock goes forward or ater	Too low tension in the net of the house	Check the tension of the conduction. If necessary - stabilise

IMPORTANT!!!
If despite of the recommendation the problems could not be abolished – contact the customer service.

DE

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise
Der Ofen funktioniert nicht	Sörung der Elektroversorgung	Prüfen der Schutzvorrichtungen der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft - ersetzen
	Unterbrechung der Stromzufuhr	Erneut die aktuelle Zeit auf dem Display einstellen und den Herd in Betrieb nehmen
Auf dem Display blinken Nullen	Unterbrechung der Stromzufuhr	Erneut die aktuelle Zeit auf dem Display einstellen
Die Ofenbeleutung funktioniert nicht	Sörung der Elektroversorgung	Prüfen der Schutzvorrichtungen der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft - ersetzen
	Defekt der Lampe	Prüfen, ob die Lampe der Ofenbeleuchtung intakt ist. Wenn fehlerhaft – ersetzen
Die Kontrolllämpchen leuten nicht	Sörung der Elektroversorgung	Prüfen der Schutzvorrichtungen der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft - ersetzen
	Defekt der Lampe	An den Kundendienst wenden
Die Uhr geht vor oder nach	Zu niedrige Spannung im Netz des Hauses	Die Spannung im Netz prüfen. Falls notwendig - die Spannung stabilisieren

WICHTIG !!!
Wenn trotz der Empfehlungen die Probleme nicht beseitigt werden konnten – wenden Sie sich an den Kundendienst.

RU

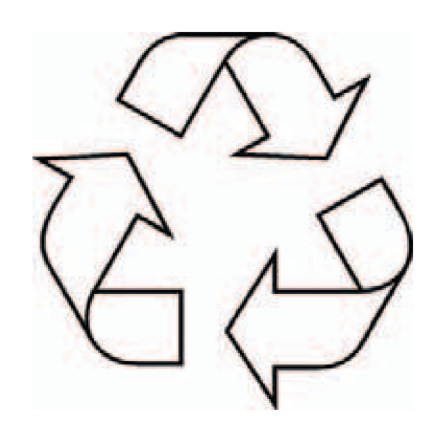
Проблемы	Возможные причины	Решения
Духовка не работает	Нарушение электроснабжения	Проверить предохранители и домашней проводки. Неисправные - заменить новыми
	Перерыв в подаче тока	Заново установить текущее время на дисплее и включить духовку
На дисплее мигают нули	Перерыв в подаче тока	Заново установить текущее время
Не действует освещение духовки	Нарушение электроснабжения	Проверить предохранители и домашней проводки. Неисправные - заменить новыми
	Дефект лампы	Проверить исправность лампы освещения духовки. Неисправную заменить
Не горят контрольные лампы	Нарушение электроснабжения	Проверить предохранители и домашней проводки. Неисправные - заменить новыми
	Дефект лампы	Обратиться в Сервисную службу
Часы спешат или отстают	Низкое напряжение в домашней сети	Проверить напряжение в сети. При необходимости стабилизировать напряжение

ВАЖНО !!!
Если несмотря на рекомендации проблему не удалось устранить – обратиться в Сервисную службу.



RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

The documentation provided with this oven has been printed on chlorine free bleached paper or recycled paper to show respect for the environment. The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled.
By recycling the packaging, you will help save raw materials as well as reducing the bulk of domestic and industrial waste.





Disposing of the packaging

Please dispose of the packaging that came with your appliance in an environmentally friendly way.
Recycling in this way saves on resources and cuts down on waste.

Disposing of old appliances

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Geräts auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt.
Bei der Verpackung wurde auf deren Umweltverträglichkeit Wert gelegt; sie kann gesammelt oder recycelt werden, da es sich um umweltschonendes Material handelt.
Durch Recycling der Verpackung wird zur Reduzierung des Rohstoffverbrauchs und des Volumens von Industrie- und Hausmüll beigetragen.

Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.
Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

Altgeräte-Entsorgung

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.
Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.
Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in demь Sie das Produkt gekauft haben.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

В качестве вклада в охрану окружающей среды, вся документация к этому устройству была напечатана на отбеленной, не содержащей хлора или на пригодной ко вторичной переработке бумаге.
И при изготовлении упаковки был сделан акцент на соблюдение норм по охране окружающей среды. Она также может быть вторично переработана, поскольку изготовлена из безвредных для окружающей среды материалов.
Возможность переработки упаковочного материала значительно снижает как потребление природно -сырьевых ресурсов, так и образование промышленного и бытового мусора.

Утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку по возможности более экологично.
Вторичная переработка материалов для упаковки экономит сырье и уменьшает количество мусора.

Утилизация старых приборов

Такой символ на продукте или его упаковке указывает на то, что этот продукт, по приходу в негодность, нельзя рассматривать как обычный домашний мусор, его следует сдать в пункт сбора электрических и электронных устройств, для их вторичной переработки.
Вашим взносом в правильную утилизацию этого продукта Вы защищаете окружающую среду и здоровье Ваших ближних.
Неправильная утилизация угрожает окружающей среде и здоровью.
Дальнейшие сведения о вторичной переработке этого продукта Вы можете получить в городской администрации, службе вывоза мусора или в магазине, в котором Вы купили этот продукт.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Гарантия на исправное действие прибора действительна на период 12 месяцев со дня покупки прибора (подтверждена оттиском печати пункта розничной продажи и подписью продавца).
2. Фирма - изготовитель обеспечивает безвозмездный ремонт в случае обнаружения в гарантийный период заводских дефектов (несоответствующая конструкция, монтаж, дефектные материалы и исполнение).
3. Данная гарантия распространяется только на изделия, использующиеся в некоммерческих, личных, семейных или домашних целях. В противном случае гарантийный срок составляет 4 месяца с момента приобретения.
4. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно (включая стоимость работ, материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, перевозки) уполномоченной сервисной компанией на дому у потребителя или в мастерской, по усмотрению сервисной компании.
5. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после проверки качества изделия уполномоченной сервисной компанией и, при необходимости, после выдачи последней соответствующего заключения.
6. Обмен прибора на свободный от дефектов в течение гарантийного срока осуществляется только в том случае, если на основании заключения эксперта невозможно произвести ремонт или если после 3-х ремонтов прибор остается неисправным.
7. Обмен прибора на исправный производит только организация, продавшая товар.
8. Ответственность по настоящей гарантии ограничивается, если иное не определено законом, указанными в настоящем документе обязательствами.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ:

1. На изделия, отказы и неисправности которых вызваны транспортными повреждениями, неправильной установкой, небрежным обращением или плохим уходом, подключением к неправильному напряжению питания, использованием нерекомендованных чистящих и моющих средств, несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации или если изделие подвергалось ремонту или конструктивным изменениям неуполномоченными лицами, или если удален, не разборчив или изменен серийный номер изделия.
2. На изделия, эксплуатировавшиеся с неустраненными недостатками или проходившие техническое обслуживание в компаниях, не являющихся нашими уполномоченными сервисными компаниями.
3. На неисправности, которые вызваны независящими от производителя причинами, такими как: перепады напряжения питания, явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние и дикие животные, насекомые и т.п.
4. На стеклянные и керамические поверхности, а также внешние элементы из пластмасс в случае, если дефект наступил по вине пользователя, после подписания потребителем акта приемки-сдачи.
5. На царапины, трещины и аналогичные механические внешние повреждения, возникшие в процессе эксплуатации.
6. На такие повреждения деталей, вероятность которых существенно выше обычной по характеру их эксплуатации или которые произошли в результате естественного износа, (включая расходные материалы) таких как: лампы, фильтры и т. п., перемещаемые вручную пластмассовые детали.
7. На такие виды работ как регулировка, чистка и прочий уход за изделием, оговоренный в Инструкции по эксплуатациию.
8. А также по другим причинам, возникшим по вине покупателя и не вызванными заводом-изготовителем — могут устраняться исключительно за счет покупателя.

Незаземленное оборудование является потенциально опасным. Производитель не несет ответственность за ущерб здоровью и собственности, если это вызвано несоблюдением норм установки или использованием неисправного оборудования

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

(Nr. соответствует номеру аппарата, смотри на задней обложке настоящей инструкции)

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!

Пожалуйста ознакомьтесь с настоящим гарантийным свидетельством и проследите, чтобы оно было правильно заполнено и имело штамп магазина. При отсутствии штампа и даты продажи гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия. Тщательно проверьте внешний вид изделия, все претензии по внешнему виду предъявляйте продавцу при принятии товара. Сохраняйте гарантийный талон и чек на проданное изделие. По вопросам неполного комплекта изделия и его замены обращайтесь в торговую организацию.

Для установки, подключения и по всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием, обращаться только в авторизированные сервисные центры. Подробная информация об уполномоченных на обслуживание и ремонт сервисных центрах прилагается отдельным списком.

Мы сохраняем за собой право вносить изменения в конструкцию или технологию изготовления. Таковые изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ:

ИЗДЕЛИЕ

☐ Электрическая плита
☐ Газовая плита
☐ Встраиваемая поверхность
☐ Встраиваемая духовка
☐ Микроволновая печь
☐ Холодильник
☐ Стиральная машина
☐ Посудомоечная машина
☐ Вытяжка

Модель:...

Заводской №:..

Название магазина:...

Телефон: ....

Дата продажи: " ____ " ______________ 20___ г.

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ:

Установлено: " ____ " ______________ 20___ г.

Владелец (фамилия, имя, отчество)..

Адрес, телефон..

Подпись владельца...

Мастер (фамилия, имя, отчество) ....

Орг. установщик ....

Подпись мастера ....

Изделие продано в заводской упаковке или проверено в моем присутствии, Инструкция по эксплуатации получена. С правилами эксплуатации ознакомлен. Претензий по внешнему виду и комплектности не имею.

Подпись покупателя ....

Представительство «Kaiser» в России по сервисному обслуживанию и работе с потребителями:
Тел/ факс : (495) 488-75-10, 488-76-10
www.kaiser.ru
E-Mail: service@kaiser.ru
Почтовый адрес: 127238, Москва, а/я 46.

Адреса и телефоны авторизированных сервисных центров, обеспечивающих гарантийное и послегарантийное обслуживание техники «Kaiser»:

1. **Москва**
   Подключение и ремонт электрических плит, газовых плит, встраиваемых духовок и поверхностей, микроволновых печей, вытяжек, стиральных и посудомоечных машин:
   ООО «Кайзер Гарант», тел.: (495) 488-75-10, 488-76-10, Дмитровское шоссе, д.58

2. **Санкт-Петербург**
   Подключение и ремонт электрических плит, встраиваемых духовок, поверхностей и вытяжек:
   Подключение и ремонт газовых плит, стиральных и посудомоечных машин, холодильников:
   ООО «ЭЛЕКТА», тел.: (812) 372-23-12, 372-23-13, 376-75-36 б-р Новаторов, д.11, лит. А, пом.17Н
   ООО «Специалист», тел.: (812) 326-05-83, Ленинский проспект, д.153, пом.227
3. **Ангарск:** ПБОЮЛ Бровкин, тел.: (3951) 55-05-36, 65-14-30, 22 мкр., д.14
4. **Архангельск:** ЧП Березин, тел.: (8182) 65-23-36; 23-71-29, пр. Новгородский, 32
5. **Астрахань:** ЧП Кузнецов, тел.: (8512) 39-82-16, 36-83-37, ул. Яблочкова, 1-В
   ИП Савин, тел.: (8512) 38-28-67, 38-35-84, 25-12-32, ул. Сен-Симона, 42-46
   ИП Пушкин, тел.: (8512) 63-00-81, 72-92-61, Епишина, д.23
6. **Барнаул:** ООО «Рембыттехника», тел.: (3852) 77-23-23, 35-77-44, пр-т Калинина, д. 24а
7. **Белгород:** ООО «Выбор-Сервис», тел.: (4722) 36-92-90, 36-95-16, пр-т Гражданский, д. 32
   ИП Кожевников, тел.: (4722) 55-97-87, ул. 5 Августа, д.36 к. 2
8. Белогорск: ИП Десятник, тел.: (41641) 2-52-02, ул. Ленина, 43
9. **Бийск:** ООО « Февраль», тел.: (3854) 33-52-16, 32-70-02, ул. Озерная, д.6-Б
10. **Биробиджан:** ООО «Сервис Центр», тел.: (42622) 23-2-21, 4-07-21, ул. Биршоссе 2км.-23а
11. **Благовещенск:** ООО «Олакс», тел.: (4162) 522-000. 524-000, 520-500, ул. Ленина, д.27
12. **Братск:** СЦ «Лексика электронникс тел: (3953) 45-98-96
13. **Брянск:** ООО «МТК-сервис», тел.: (4832) 75-69-00, 75-68-42, ул. Красноармейская, д.170
14. **Великий Новгород:** ООО «Пионер-РБТ» (ЧП Смирнов), тел: (8162) 33-20-03, ул. Великая, д.22
15. **Владивосток:** Сервисный центр «ЧП Корнейчук», тел.: (4232) 43-61-33, 42-90-10, Народный проспект, 43/2
   ООО «ВЛ Сервис», тел.: (4232) 45-94-70, 45-94-43, 49-93-97, ул. Гоголя, 4
16. **Владикавказ:** СЦ «Люкс», тел.: (8672) 57-44-44, 57-43-47, ул. Астана Кесаева, д.12
17. **Владимир:** «Рост-сервис», тел.: (4922) 30-50-55, ул. Юбилейная, д.60
   ООО «Домовой сервис», тел.: (4922) 44-72-80, 44-72-81, ул. Батурина, 39
   ООО «Мастер Сервис», тел.: (4922) 33-10-79, 33-31-52, ул. Стрелецкий мыс, д.3
18. **Волгоград:** ООО «МТ Сервис», тел.: (8442) 23-56-48, проспект Ленина, д. 58а
   ООО «Классика Сервис», тел.: (8442) 97-50-10, ул Елецкая, д.173
19. **Волгодонск:** ИП Рягузов, тел.: 6-06-61, ул. Горького, 81-21
20. **Волжский:** ООО «Фирма Мир видео 1», тел.: (8443) 56-60-22, ул. Дружбы, 21
21. **Воронеж:** ООО «Технопрофсервис», тел.: (4732) 46-31-79, 56-74-61, ул. Проспект Труда, д.91
   «СП сервис», тел.: (4732) 39-29-45, 39-27-50, ул. Варейкиса, д.9, комн.5
   ИП Клецова, тел.: (4732) 26-31-14, 26-78-89, ул. Серафиновича, д. 32а
22. **Глазов:** ООО «Служба сервиса «Ваш дом», тел.: (34141) 4-07-37, ул. Калинина, д.6
23. **Грозный:** ООО «Техноплюс», тел.: (928) 735-30-53, пр.Кадырова, 179/14
24. **Екатеринбург:** ООО «Технопарк», тел.: (343) 212-52-77, ул. Радищева, 55
25. **Ессентуки:** ООО «Артика ОС», тел.: (87934) 78288, 77355, ул. Пушкина, 124
26. **Иваново:** ООО «Луч», тел.: (4932) 47-29-84, 47-23-23, 47-29-86, ул. Заводская, 13
27. **Ижевск:** Сервисный центр «Ваш дом», тел.: (3412) 68-77-77, 68-34-64 , Ключевой поселок, д. 63а
   ООО «Аргус-сервис», тел.: (3412) 30-79-79, 30-83-07, ул. М. Горького, д.76
   ООО «Аргус-сервис», тел.: (3412) 30-79-79, 30-83-07, ул. Азина, 4
   ЗАО «ДС», тел.: (3412) 431-662, ул. К. Маркса, 393
   ООО «Гарант-Сервис», тел.: (3412) 22-63-36, 43-69-82, ул. К. Маркса, д.395
28. **Иркутск:** «Комту-Сервис», тел.: (3952) 54-68-54, 222-699, 222-732, ул. 4ая Советская 65
   ООО «НПФ «ТИС», (3952) 51-36-93, 51-31-09, 33-38-59, 22-71-65, ул. Партизанская, 149
   ИП Егорова, тел.: (3952) 79-91-50, 97-03-94, пер. Мопра, 1А
29. **Йошкар-Ола:** СЦ «Мидас», тел.: (8362) 41-77-43, 45-73-68, ул.Советская, 173
30. **Калининград:** ООО «РемТехСервис», тел.: (4012) 35-36-99, ул. Судостроительная, 75
31. **Казань:** ООО «Александр и К^0», тел.: (843) 557-55-70, 557-55-72, ул. Адмиралтейская, 3
32. **Калуга:** ООО «Бинеэс Сервис» тел.: (4842) 54-83-33, 54-82-22, ул. Суворова, д.25
33. **Кемерово:** ООО «Сибсервис», тел (3842) 36-12-22, ул. Дзержинского, 21-10
   ООО «Альфа Сервис», тел.: (3842) 33-50-76, ул. Свободы, д.3
34. **Киров:** ООО «Вятка Сервис» тел.: (8332) 27-34-66 ул. Производственная, 24
   ООО «ВКГ-сервис» (Вятка-Евро-Газ), тел.: (8332) 56-84-86, ул. Базовая, 8
35. **Кимры:** СЦ «Престиж сервис», тел.: (48236) 3-21-38, ул. Урицкого д.9
36. **Комсомольск на Амуре:** МУП «Дом Бытовых Услуг», тел.: (4217) 53-21-91, ул. Ленина, 44/5
   ИП Касаткин (4217) 27-55-88, 27-50-91, ул. Юбилейная, 10/3

37. **Краснодар:** ООО «ТОП ЧЭНП Лтд», тел.: (861) 259-55-73, 259-55-23, ул. Чапаева, д. 94
ИП Кузнецов С.В., тел.: (861) 271-36-11, ул. Горького, д.104
38. **Красноярск:** Сервисный центр «Близнецов», тел.: (3912) 27-67-20, 65-34-41, ул. Дудинская, д.12а
ООО «Техностиль», тел.: (3912) 79-99-71, 41-05-75, ул. Киренского, д. 87Б оф. 014
39. **Курск:** ЧП Сунцов, тел.: (4712) 52-13-40, 58-66-11, ул. Льва Толстого, д.
40. **Липецк:** ЗАО «СЦ» Фолиум», тел.: (4742) 31-20-42, 32-75-48, 33-15-35, Универсальный проезд 14
ООО «Том Сервис», тел.: (4742) 34-67-50, ул. Космонавтов, д. 10
ООО «ТСК Быттехника», тел.: (4742) 27-66-12, 24-00-17, 24-00-18, ул. Семашко, д.14
41. **Лянтор:** СЦ «Холод Сервис», тел.: (8-904) 48-92-094, ул. 7 мкр, стр. 69А
42. **Магадан:** ЧП «Шантиленко», тел.: (4132) 605-844, ул. Парковая, 21
43. **Махачкала:** АСЦ «Техник ISE», тел.: (8722) 64-71-33, 64-28-95, пр-т Шамиля, д.20
ООО «Сервис Сити», тел.: (8722) 60-30-03, пр. Акушинского, д.1А
44. **Майкоп:** ЗАО з-д «Рембыттехника», тел.: (8772) 56-82-95, 53-06-39, 53-13-20, ул. Курганная, д. 328
45. **Михайловск:** ООО «Айова –Сервис», тел.: (6553) 5-93-79, ул. Коллективная, 1
46. **Мурманск:** ИП Саньков, тел.: (8152) 26-14-67, 8-815-226-14-67, 8-902-281-57-17, Северный проезд, д.16-1
47. **Набережные Челны:** ООО «Элекам-Сервис Плюс», тел.: (8552) 59-78-84, Шишкинский б-р, д.8 (30/24)
48. **Нальчик:** ИП Мирзоева, тел.: (8662) 42-04-30, пр. Ленина, д.24
49. **Нерюнгри:** ПБОЮЛ Турчинский, тел.: (41147) 6-82-13, 6-89-71, ул. Чурапчинская, 18
50. **Нижневартовск:** ИП Шахматов, тел.: (3466) 64-22-63, 56-68-13, ул. Пионерская, д. 30, кор. А
51. **Нижний Новгород:** ЧП Грешнихина И.Э. АСЦ «Гарант-сервис », тел.: (831) 416-31-41, 412-36-01, 412-00-29, 416-31-51, ул. Заярская, д. 18
52. **Новокузнецк: О**ОО «Рембытсервис» тел.; (3843) 45-67-99, Пирогова, д.17
53. **Новороссийск:** ООО «Мовик», тел.: (8617) 633-353, 633-373, ул. Хворостянского, д.8
54. **Новосибирск:** ООО «Сибирский Сервис», тел.: (383) 292-47-12, 355-55-60, 357-19-95, ул. Котовского, 10/1
55. **Новый Уренгой:** ООО «Бризант», тел.: (34949) 4-61-45, ул. 26-го съезда КПСС, д.10Б
56. **Норильск:** ИП Сергеенко, тел.: (3919) 48-10-43, ул. Комсомольская, д.48-22
57. **Обнинск:** ООО «Радиотехника», тел.: .(48439) 6-44-14, пл. Треугольная, д. 1
58. **Омск:** ООО «Бытовая техника», тел.: (3812) 57-95-40, 32-20-63, пр-т Космический, д.99/2
ООО «Бытсервис», тел.: (3812) 24-99-64, 48-38-03, ул.Чернышевского, д. 2, кор. 8
59. **Орел:** ООО «Металлоремонт», тел.: (4862) 41-17-97, ул. Игнатова, д.31
60. **Оренбург:** ООО «Ликос-Сервис плюс», тел: (3532) 57-24-91; 57-24-94; 57-26-68 ул. Невельская, 8А
61. **Орск:** ООО «Аста –Сервис» тел.: (3537) 25-98-03, 21-36-66, ул. Краматорская, д. 50
62. **Пенза:** ЗАО «Техсервис», тел.: (8412) 49-16-10, ул. Коммунистическая, д.28
ПБОЮЛ Васильев С.Н., тел.: (8412) 69-72-09, ул. Антонова, д. 11, кв. 117
63. **Пермь:** ООО «Мария-М», тел.: (3422) 630-222, 631-116, ул. Тургенева, д.21, оф. 440
64. **Петрозаводск:** ЧП «Хоршунов», тел.: (8142) 70-23-42, ул. Мурманская, д.25Б
65. **Псков:** ООО «МиниМакс», тел.: (8112) 72-13-90, Рижский пр., д.49
66. **Пятигорск:** СЦ «Доктор Техно», тел.: (87933) 33-97-97, пр-т Калинина, 19
67. **Пятигорск:** ИП «Чернявский» тел. (8793) 33-17-29,39-48-40
68. **Ростов на Дону:** ООО «Абрис Плюс», тел.: (863) 244-35-90, пр. Буденовский, 72А
69. **Рязань:** ООО «Фонограф - Сервис», тел.: (4912) 24-68-54, 24-68-53, ул. Гагарина, д.14
ООО «Арктика-Сервис», тел.: (4912) 21-57-20, 21-13-97, ул. Яхонтова, д.19
ИП Грачев, тел.: (4912) 44-56-47, 21-02-19, ул. Новая, д.51Г
70. **Самара:** ООО «Фирма Сервис-Центр», тел.: (846) 263-75-75, 263-74-74, ул. Мичурина, д.15, офис 307
71. **Саратов:** ООО «Архипелаг Сервис», тел.: (8452) 52-37-52, ул. Московская, 134/146
72. **Саяногорск:** ООО «МБТ», тел.: (39042) 2-78-18, Центральный м-он, дом 8, кв. 80
73. **Саянск:** ООО «ГАРАНТ – Сервис», тел.: (95013) 53-454
74. **Северодвинск:** ИП Березин, тел.: (8184) 52-97-30, ул. К.Маркса, д. 48, 4
75. **Смоленск:** СЦ «Гарант», тел.: (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00, ул. Румянцева, д.19
76. **Ставрополь:** ООО «Т-Сервис», тел.: (8652) 94-41-13, 94-42-13, ул. Ленина, 468
ОАО «Ставропольский Радиозавод «Сигнал», тел.: (8652) 74-04-10, 94-47-64, 2-ой Юго-Западный проезд, 9а
ИП Плотников, тел.: (8652) 55-17-48, ул. Пирогова, д.37, оф.11
77. **Старый Оскол:** ООО «Каприз», тел.: (4725) 22-05-41, 22-15-59, ул.Октябрьская, д. 5А
78. **Сургут:** Техцентр «ИнтерСервис», тел.: (3462) 25-25-63, 25-69-70, Комсомольский пр-т, д.44
ИП Полукаров, тел.: (3462) 66-70-79, 68-33-50, ул. Университетская, д.3-83
ИП Лопатин, тел.: (3462) 25-79-35, ул. Югорская, д.20
79. **Сыктывкар:** ИП Антипов Н.Н., тел.: (8212) 21-15-32, 21-18-32, Сысольское шоссе, д. 1/3
ООО «Атлант Сервис», тел.: (8212) 20-02-86, ул. Южная, 7
80. **Таганрог:** ООО «БЕСТ Сервис», тел.: Смирновский, д.45
81. **Тамбов:** ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», тел.: (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19, ул. Московская, д. 23А
82. **Тверь:** ООО «Стеко-сервис», тел.: (4822) 32-00-23, пр-т Чайковского, д.100
83. **Тольятти:** ООО «Элро Сервис », тел.: (8482) 77-32-55; 63-63-59, Московский пр-т, 8 «Г»
84. **Томск:** ООО «Академия Сервис», тел.: (3822) 49-15-80, 49-28-08, пр. Академический 2, блок А
ООО «ГлавбытСервис», тел.: (3822) 26-64-62, 44-03-07, ул. Некрасова, д.12
ООО «Сибирский Сервис», тел.: (3822) 42-29-80, 41-44-24, ул. Елизаровых, д.17
СЦ Технолюкс-сервис, тел.: (3822) 72-75-78, пр. Мира, 76
ООО «Элит-Сервис», тел.: (3822) 25-32-12, 21-04-80, пр.Академический 1, Блок А
85. **Тула:** АСЦ ЗАО ПКФ «Профит», тел.: (4872) 30-95-65, 30-94-64, ул. Вересаева, д. 1
86. **Тюмень:** ООО «Аверс-Сервис», тел.: (3452) 39-12-18, 39-12-29, ул. Мельникайте, д.131 "А" ООО «Евросервис», тел.: (3452) 97-82-52, ул. М. Горького, 23А
87. **Улан-Удэ:** ИП Голева, тел.: (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09, ул. Геологическая, 17

88. **Ульяновск:** ООО «Мастер-Сервис», тел.: (8422) 32-07-33, ул. Минаева, д. 42
ИП Липкин, тел.: (8422) 48-33-33, 48-46-90, Московское шоссе, 85
89. **Уссурийск:** Сервисный центр «ПОЛУКС», тел.: (4234) 32-10-35, 33-92-59, ул. Советская, д.29
90. **Уфа:** Сервисный центр «Техно», тел.: (3472) 79-90-70, 22-99-18, 51-20-55, ул. Чернышевского, д.88
ИП Шерышев, тел.: (347) 274-13-69, ул. Пр-т Октября, 22/2, кв.107
91. **Ухта:** ООО «АВВА», тел.: (82147) 4-18-88, ул. Семяшкина, д. 8А
92. **Хабаровск:** ООО «Контур-сервис», тел.: (4212) 70-10-00, 75-21-37, ул. Ким-Ю-Чена – 43
93. **Чебоксары:** ООО «Центр Обслуживания Сложной Техники», тел.: (8352) 42-09-00, ул. Пирогова, д.20
94. **Челябинск:** ООО ТТЦ «Рембыттехника», тел.: (351) 749-20-20, 749-20-70, ул. Артиллерийская, 102
95. **Череповец:** ИП Волков, тел.: (202) 28-86-46, 28-10-03, ул. Командарма Белова, д.29, оф.2
96. **Чита:** ООО «Славел-Сервис» (ИП Любин), тел.: (3022) 41-51-01, 41-51-07, Шилова, д.100
97. **Южно-Сахалинск:** ООО «Контур-сервис», тел.: (4242) 43-40-73, 74-34-39, 74-37-43, ул. Пограничная 60
ООО «ВЛ Сервис Сахалин», тел.: (4242) 50-03-53, 50-04-73, ул. Сахалинская, 61
ИП «Шубин», тел.: (4242) 27-41-49, 55-33-98, ул. Есенина, д. 5
98. **Якутск:** АСЦ Быт –Сервис, тел.: (4112) 43-99-66, 31-05-67, ул. С.Халтурина, 45
99. **Ярославль:** ЗАО «Фирма ТАУ», тел.: (4852) 79-66-77, 79-66-78, 79-66-79, ул. Свободы, д. 101
ООО «Трио-сервис», тел.: (4852) 45-76-78, ул. Угличская, д.12

Представительство «Kaiser» в Украине:
Тел.: 8 (044) 331-50-77, 8 (044) 331-50-78, 8 (044) 496-55-44
Факс: 8 (044) 391-03-00
www.kaiser.com.ua
E-Mail: service@kaiser.com.ua

Адреса и телефоны авторизированных сервисных центров, обеспечивающих гарантийное и послегарантийное обслуживание **встраиваиваемой техники** Kaiser в Украине:

1. **Алчевск:** «Булат Сервис», тел.: (06442) 2-58-09, 4-84-01, ул. Белинского, 11
2. **Белая Церковь:** ЧП «КПП Сервис мастер», тел.: (04463) 329-44, ул. Офицерская, 1
3. **Винница:** КП «Гарант-сервис», тел.: (0432) 46-64-18, 46-50-01, ул. Проспект Космонавтов, 42
СЦ «Скормаг-Сервис», тел.: (0432) 46-43-93, 46-82-13, пр. Юности, 16
СЦ «Специалист», тел.: (0432) 57-91-91, 50-91-91, ул. Порика, 1
4. **Днепропетровск:** СЦ «Европроект-Сервис», тел.: (056) 371-15-06, ул. Красная, 20А
5. **Днепродзержинск:** «Телемобилсервис», тел.: (05692)3-59-54, ул. Сыровца, 51
6. **Донецк:** СЦ «Фокстрот» площадка 1, тел.: (062) 345-41-23, пр. Дзержинского, 4
СЦ «Фокстрот» площадка 2, тел.: (062) 345-35-16, пр. Ильича, 44
7. **Дрогобич:** «Сервис-2000», тел.: (0324) 45-00-62, ул. Д. Галицкого, 5
8. **Житомир:** «Профмастер», тел.: (0412) 42-22-54, ул. Черняховского, 20
9. **Запорожье:** СП «Трансервис», тел.: (0612) 12-03-03, 12-06-08, ул. Дзержинского, 83
«Маэстро», тел.: (061) 270-40-94; (061) 224-58-58, (061) 289-92-75, 220-03-22, 220-97-65, ул. Малая, 3
ЧП «Рембытсервис», тел.: (061) 220-97-64
10. **Ивано-Франковск:** «Бриз», тел.: (0342) 750-777, 55-95-25, ул. Новая, 19А
11. **Измаил:** «Экран», тел.: (04841) 6-34-53, ул. Котовского, 59
12. **Каменец-Подольский:** «Сервис-центр», тел.: (03849) 324-88, ул. Пушкинская, 51
13. **Керчь:** ПП «Фокскрымсервис», тел.: (06561) 2-30-62, ул. Советская, 15
14. **Киев:** «Фокстрот Сервис», тел.: (044) 467-14-97, 467-08-59, 467-23-75, 440-43-89 ул. Щусева, 44
15. **Кишинев:** ООО «SRL PINGO-GRUP», тел. 8 10 373 22 54-40-76, 54-44-42
Ако-Сервис-Электрон, тел.: 8 10 373 22 22-40-35, 22-40-54, 23-86-06
ООО «Ивалк», тел.: 8 10 373 22 49-31-31

16. **Кировоград:** СЦ «Оптрон», тел.: (0522) 24-96-47, 24-45-22, пр-т Коммунистический, 1
17. **Конотоп:** ЧП «Алексей», тел.: (05447) 6-13-56, пр. Ленина, 11
18. **Краматорск:** СЦ «Валдис-сервис», тел.: (06264) 56-4-56, 4-19-66, ул. Парковая, 15
19. **Кременчуг:** ЧП Шамрай, тел.: (0536) 74-72-10, 74-71-53, ул. Переяславская, 55
20. **Кривой Рог:** АСЦ «Фокстрот», тел.: (056) 440-07-64, ул. Революционная, 73
21. **Кузнецовск:** СЦ «Рэбют», тел.: (03636) 3-94-06, м-н Победы, 19
22. **Лубны:** ФЛП «Коханенко», тел. (050) 457-49-65, ТЦ «Вектор», 2 этаж
23. **Луганск:** «Луганск-Сервис», тел.: (0642) 49-44-17, 49-54-50, 49-32-96,
    , 34-50-65, 716-470, 502-221, ул. Фрунзе, 136 Б
24. **Луцк:** «СОФТ ЛАЙН», тел.: (0322) 77-10-23, 23-00-02, ул. Стуса, 11
    СЦ «Ваш мастер», тел.: (0322) 23-01-03, пр. Победы, 22
25. **Львов**: СЦ «Миллениум», тел.: (032) 267-07-10. ул. Курмановича, 9
    ТзОВ «Ресторсервис» тел.: (032) 231-78-87, ул. Б. Хмельницкого, 116
26. **Мариуполь:** ООО «Лотос», тел.: (0629) 41-06-60, 41-06-50, ул. Гавань Шмидта, 6
27. **Мукачево:** АСЦ «Гарант Мукачево» тел.: (03131) 2-33-33, ул. Вокзальная, 41
28. **Николаев:** СЦ «Николаев-Фокстрот», тел.: (0512) 55-29-04, пр. Ленина, 177А
29. **Никополь:** ЧП «Импорттехносервис», тел.: (05662) 2-24-88, ул. Гагарина, 62, корп. А
30. **Новая Каховка:** СЦ «Электрон», тел.: (05549) 7-83-98, ул. Щорса, 33 А
31. **Одесса:** «Фокстрот-Сервис-Одесса» площадка 1, тел.: (048) 784-20-85, 784-20-86, ул. Транспортная, 7Е
    «Фокстрот-Сервис-Одесса» площадка 2, тел.: (0482) 372-192, ул. Базарная, 76
32. **Павлоград:** СЦ «Пинфок», тел.: (05632) 311-93, ул. Ленинградская, 3А
33. **Полтава:** НПО «Промэлектроника», тел.: (0532) 57-21-66, ул. Пролетарская, 22
    «Айкон-Сервис», тел.: (0532) 506-789, ул. Октябрьская, 40Б
34. **Ровно:** «РАДИОМАСТЕРСКАЯ», тел.: (0362) 22-68-19, ул. Почтовая, 2
35. **Ромны:** ЧП Строй В. О. тел.: (05448) 2-17-48, ул. П. Калнышевского, 34
36. **Севастополь:** «Диадема», тел.: (0692) 555-643, 555-225, 557-040, ул. Пожарова, 26
    Технический центр «Альянс-Сервис», тел.: (0692) 67-41-31, 45-12-77, ул. Генерала Коломийца, д. 9
    «КАУФ», тел.: (0692) 45-60-72, ул. Промышленная, 9
37. **Северодонецк:** «Электронные системы», тел.: (0645) 29-73-97, 29-75-00, ул. Федоренко, 10
38. **Симферополь:** РСЦ Фокстрот, тел.:(0652) 248-858, ул. Балаклавская, 68
    «Алби», тел.: (0652) 24-81-37, ул. Кечкеметская, 198
    «НК-Центр» тел.: (0652) 54-47-71, ул. Некрасова, 17/1
39. **Сумы:** СЦ «Сигма-Сервис», тел.: (0542) 36-50-58, ул. Прокофьева, 19
40. **Стаханов:** АСЦ «Альбит», тел.: (06444) 4-02-89, ул. Кирова, 15
41. **Ужгород:** ТзОВ «Миллениум», тел.: (031) 266-12-97, ул. Гагарина, 101
42. **Феодосия:** ЧП Фокскрымсервис, тел.: (06562) 312-84, ул. Базарная, 4
43. **Харьков:** РСЦ «Фокстрот-Сервис», тел.: (057) 758-10-39, 758-10-40, ул. Вернадского, 2
44. **Херсон:** ООО «Ремонт и Сервис», тел.: (0552) 485-888, 485-000, ул. Рабочая, 66
45. **Хмельницкий:** «Прелюдия» тел.: (0382) 72-01-08, проспект Мира, 62-А
    СЦ «Радиодонор», тел.: (0382) 704-700, 66-46-16, переулок Ипподромный, 2
46. **Чернигов:** РСЦ «Фокстрот», тел.: (046) 267-58-58, ул. Шевченко, 4
    СЦ «ОТТО», тел.: (0462) 67-84-92, 67-84-93, ул. Коцюбинского, 61
47. **Червоноград:** ТзОВ «Бытрадиотехника», тел.: (03249) 2-25-63, ул. Сокальская, 6
48. **Черкассы:** «СЦ «Фокстрот», тел.: (0472) 72-35-58, ул. Калинина, 115
49. **Черновцы:** «Фокстрот-Сервис», тел.: (0372) 58-43-01, ул. Главная, 265
50. **Шостка:** КП ТД «Березка-Сервис», тел. (05449) 4-07-07, ул. Рабочая, 5



OLAN-Haushaltsgeräte, Berlin Germany
www.kaiser-olan.de

COD. 2.000.96.3





